取扱説明書

SANYO

センサー オーブンレンジ 家庭用

品番 EMO-S9

Cooking Guide







50－60Hz共用

上手に使って上手に節電

● **待機時消費電力ゼロW**

使用していないときに、自動的に電源が切れる機能です。

ドアを１秒以上開けると電源が入ります。
詳しくは９ページをお読みください。

お買い上げまことにありがとうございました。

●ご使用前に、この「クッキングガイド・取扱説明書」と添付の「保証書」をよくお読みいただき、「クッキングガイド・取扱説明書」に従って正しくお使いください。

●お読みになった後は、いつでも取り出せるところに「保証書」とともに大切に保管してください。

モーニングメニュー

★忙しい朝でも簡単モーニング!!

牛乳



コーヒー



トースト



お手軽メニュー　お弁当＆ラーメン＆パスタコース

★自動キーで上手に加熱。

ラーメン、パスタが手間なく水から作れます。

お弁当



ラーメン

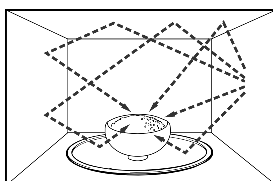


パスタ



加熱のしくみ

電子レンジ加熱



電波で加熱します。

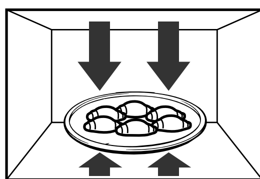
電波の性質

●食品や水分に吸収されます。
●陶磁器やガラスなどは通り抜けます。
●金属に反射します。

コツ

● 加熱時間は、加熱前の食品の温度や種類、鮮度によって変わります。
● 食品の分量が2倍になると、加熱時間は2倍弱になります。

オーブン加熱



上下のヒーターで食品を包み込むようにして焼き上げます。

＜予熱あり＞

●あらかじめ庫内の温度をあたためてから、食品を入れて焼き上げます。

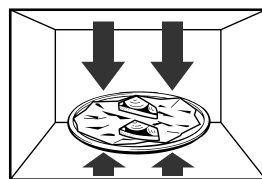
＜予熱なし＞

●予熱をしないで焼き上げます。
●このクッキングガイドのメニューは予熱なしです。

コツ

● お菓子作りは、材料の計量をしっかりと、形・大きさ・厚みをそろえます。

グリル加熱



上下のヒーターで食品の表面に焦げめをつけます。

● トーストやおもちのときは、回転受台を使用します。

コツ

● 素材の種類や鮮度、脂ののりなどによって焦げかたが変わります。
様子を見ながら加熱してください。

メロディが鳴ってお知らせ

●この製品は、加熱が終了するとメロディが鳴ってお知らせします。

庫内のにおいが気になるときは

●回転受台だけを庫内にセットし、カラ焼き（脱臭）をしてください。☞ 9ページ

もくじ

操作編

ご使用前に

自動加熱

手動加熱

こんなときは

メニュー編

ごはん・お総菜・パスタ

お菓子・パン・スナック

※デモの解除のしかた ☞ 29ページ

- 料理写真は調理後の盛り付け例です。
- 計量は、1カップ=200mL、大さじ1=15mL、小さじ1=5mLを使用しています。(1mL=1cc)
- 料理の仕上りは、食品の種類・形・量・大きさ・初期温度・室温・電源電圧などによって多少異なります。クッキングガイドの調理時間・温度は目安です。
- 本書のオーブンメニューは、予熱なしの指導になっています。市販の料理ブックで予熱が必要なメニューのときは**【オーブン】**(予熱あり)に合わせて焼いてください。☞26ページ

安全上のご注意 必ずお守りください

この注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、危害や損害を防ぐために記号などを使って説明しています。必ず守ってください。
ご使用前に**安全上のご注意**（3〜6ページ）をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

 **危険** – 誤った取り扱いをしたときに、死亡や重傷を負う危険性がきわめて高いもの

 **警告** – 誤った取り扱いをしたときに、死亡や重傷を負う可能性があるもの

 **注意** – 誤った取り扱いをしたときに、使用者が傷害や物的損害をこうむる可能性があるもの

絵表示の例

 △ 記号は、危険・警告・注意を促す内容があることを告げるものです。
図の中に具体的な注意内容(左図の場合は感電注意)が描かれています。

 ⃠ 記号は、禁止の行為であることを告げるものです。
図の中や近傍に具体的な禁止内容(左図の場合は分解禁止)が描かれています。

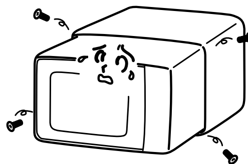
 ● 記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。
図の中に具体的な指示内容(左図の場合はさし込みプラグをコンセントから抜く)が描かれています。

⚠ 危険


分解禁止

絶対にキャビネットをはずさない
また、分解・改造・修理をしない

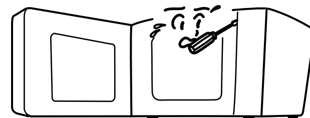
●火災・感電・けがの原因になります。
●修理はお買い上げ販売店にご相談ください。




禁止

レンジ本体の穴やすき間、吸・排気口に、指やピン・針金・金属物などの異物を入れない

●感電・異常動作・けが・故障のおそれがあります。

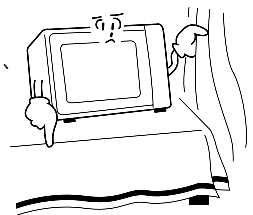


⚠ 警告


禁止

燃えやすい物や熱に弱い物を近づけない

●たたみ、じゅうたん、テーブルクロス、プラスチックなどの上に置いたり、カーテンやスプレー缶などを近づけないでください。
●オーブン・グリル加熱のとき、高温で引火・破裂するおそれがあります。



家電製品の上にも置かない

●家電製品の天面がプラスチック製のものがあります。
その場合、オーブン・グリル加熱のとき、高温で変形・変色するおそれがあります。

※ただし、当社冷凍冷蔵庫（耐熱100℃テーブルのもの）の上には置くことができます。
●電子レンジ転倒防止金具（別売品　部品番号　617-207-6744）を使用してください。
●詳しくは、電子レンジ転倒防止金具の据付説明書を参照ください。
※この転倒防止金具は簡易的な固定であり地震対応ではありません。


禁止

子供だけで使わせない
幼児の手の届く所では使わない

●やけど・感電・けがのおそれがあります。


プラグのほこりをふき取る

さし込みプラグの刃や刃の取り付け面に付いたほこりは、ふき取る

●火災の原因になります。

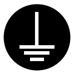

禁止

電源コードを傷つけない

●加工したり､無理に曲げたり､引っ張ったり､ねじったり､束ねたりしないでください。
●重い物をのせたり､はさみ込んだりしないでください。
●電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

つづく

⚠ 警告


アース線接続

アースを確実に取り付ける

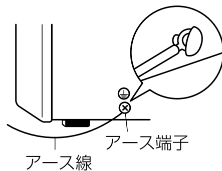
●故障や漏電のときに感電するおそれがあります。

アースの取り付け方法

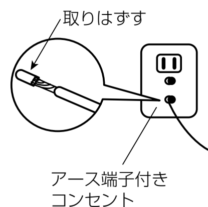
- アースを取り付けたり、はずしたりするときは、必ずさし込みプラグをコンセントから抜いてください。
- アース線はレンジ本体後面のアース端子（ネジ）に取り付けてあります。

ご家庭のアース端子付きコンセントを使うとき

1. アース線がレンジ本体後面のアース端子（ネジ）に確実に取り付けられていることを確認する。

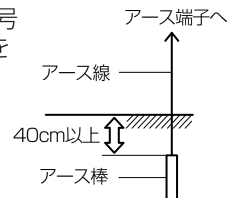


2. アース線の先端の被覆を取りはずし、芯線をアース端子付きコンセントに確実に固定する。
（アース線の先端がコンセントに触れないようにご注意ください。）



ご家庭にアース端子付きコンセントがないとき

●販売店または電気工事店にご相談ください。
（本体価格には工事費は含まれていません。）
●アース棒（別売品 部品番号617−139−7093）をご使用ください。
●湿気のある場所に埋め込みます。



ご注意

次のような所へは絶対に取り付けないでください。
●ガス管（ガスもれや爆発・引火のおそれがあります。）
●水道管（完全なアースができません。）
●電話のアース線や避雷針（落雷のとき危険です。）

● アース線がはずれたり、ゆるんでいないか、ときどき点検してください。

※次の場合は、アース工事（D種接地工事）をするよう法律で義務付けられています。

●湿気の多い場所
例）食堂のかま場
土間・コンクリート床
酒・しょうゆなどの醸造・貯蔵所

● 水気のある場所
漏電しゃ断器の取り付けも義務付けられています。
例）魚屋の洗い場など水を扱う所
水滴の飛び散る所
地下室のように、結露が起きやすい所


100V・15A以上のコンセントを使用

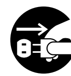
定格15A以上・交流100Vのコンセントを単独で使う

●タコ足配線や延長コードは使わないでください。
●同じコンセントで他の電気製品を使わないでください。
●電源コードやコンセントが異常発熱し、発火や感電の原因になります。


禁止

いたんだ電源コードやさし込みプラグ、差し込みがゆるいコンセントは使わない

●さし込みプラグは根元まで確実に差し込んでください。
●感電・ショート・発火の原因になります。


プラグを抜く

お手入れは、さし込みプラグを抜いてから行う

●感電やけがのおそれがあります。


禁止

加熱中にさし込みプラグを抜き差ししない

●感電・火災の原因になります。


禁止

ぬれた手でさし込みプラグを抜き差ししない

●感電するおそれがあります。

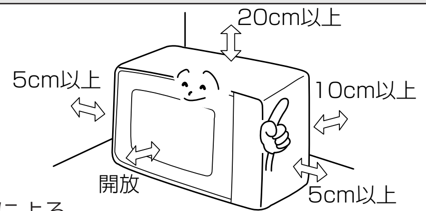
⚠ 注意


壁などから離す

壁などから離す（吸気口・排気口をふさがない）

上…20cm以上　後…10cm以上　左右…5cm以上
※窓ガラスからは20cm以上離してください。
（窓ガラスが割れるおそれがあります。）

●まわりを密閉した状態にしないでください。
過熱して発火するおそれがあります。また、放熱や排気による壁の汚れ・変色・結露・故障の原因になります。



消防法 基準適合 組込形


禁止

火気の近くや熱気・蒸気・水などのかかる場所に置かない

●感電・漏電・故障の原因になります。


水平な場所に置く

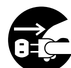
水平で丈夫な場所に置く

●振動・騒音・レンジ本体の落下の原因になります。


プラグを持って抜く

さし込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに先端のさし込みプラグを持って抜く

●感電・ショート・発火するおそれがあります。


プラグを抜く

長期間使わないときは、さし込みプラグを抜く

●絶縁劣化による感電や漏電火災の原因になります。


禁止

電源コードは排気口や温度の高い部分に近づけない

●熱器具にも近づけないでください。
●火災・感電の原因になります。


包装材は取り出す

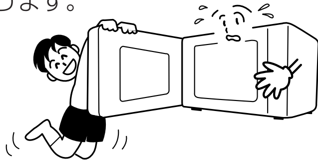
庫内の包装材は使用前に取り出す

●焦げ・変形・発火のおそれがあります。


禁止

ドアに無理な力を加えない

●レンジ本体が倒れたり、落下したり、電波もれによる障害が起きるおそれがあります。




禁止

レンジ本体が転倒・落下した場合は外部に損傷がなくても使用しない

●感電や電波もれのおそれがあります。
●お買い上げ販売店にご相談ください。


禁止

ドアに物をはさんだまま加熱しない

●電波もれによる障害が起きるおそれがあります。


禁止

上に物を置かない

●布をかぶせたり、シートなどを貼ったりもしないでください。
●過熱して焦げたり、変形・発火のおそれがあります。


禁止

食品や調味料などを庫内に入れたままにしない

●食品の収納庫として使用しないでください。
●間違って運転し、発火・火災のおそれがあります。


禁止

殺菌・消毒や衣類の乾燥など調理以外に使用しない

●過熱や異常動作して、発火・やけどのおそれがあります。


禁止

ターンテーブルに衝撃を加えない

●食品の出し入れのときに、ターンテーブルのふちに当てたり、落としたりしないでください。また、容器を引きずって取り出さないでください。
●ターンテーブルがはずれたり、破損して、けがのおそれがあります。


レンジ本体をさます

お手入れは、レンジ本体がさめてから行う

●やけどのおそれがあります。


禁止

庫内や付属品に食品カスなどが付いたまま加熱しない

●火花や発火、焦げる原因になります。

お願い　テレビ・ラジオ・アンテナ線からは3m以上離す

●映像が乱れたり、雑音が入るおそれがあります。

⚠注意

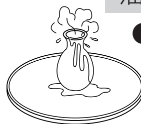

禁止

食品や飲み物などを加熱しすぎない

食品（とくに天ぷらやフライなど）

●発煙・発火の原因になります。

牛乳、コーヒー、生クリーム、
油脂分の多い液体やお酒、水など



●加熱中や加熱後食品を取り出すときにテーブルに置いたり、異物が入るなど衝撃を受けると、突然飛び散り(突沸)、やけどのおそれがあります。
●飲み物は加熱前にかき混ぜます。

※加熱しすぎたときは、少し時間をおいて、庫内から取り出してください。
※少量の食品は、自動で加熱せず、手動で様子を見ながら加熱してください。


禁止

使用するキーを間違えない

●仕上りが悪くなる原因になります。
●加熱しすぎて、焦げ・発火・火災の原因になります。
●飲み物を【あたため】で加熱すると、沸とうしたり、庫内から取り出した後に突沸して、やけどのおそれがあります。

電子レンジ加熱のとき


殻を取るか切れめを入れる

殻や膜のある食品は、殻を取るか切れめを入れる

●栗・ぎんなん・ソーセージなどは破裂して、やけど・けがのおそれがあります。


禁止

金属製容器や金串などは使用しない

●庫内壁面やファインダなどに触れると、火花が出てファインダが割れるおそれがあります。
●アルミで加工した紙箱やパック、テープなども使用しないでください。火花や発火のおそれがあります。
●金銀模様のある容器も使用しないでください。器を傷めたり、火花が出るおそれがあります。


ラップをはずすときは蒸気に注意

ラップをはずすときは、蒸気の熱に注意する

●蒸気が一気に出て、やけどのおそれがあります。
●容器も熱くなっていることがあるのでご注意ください。


禁止

庫内の食品が燃え出したときはドアを開けない

●開けると空気が入り、勢いよく燃えてしまうおそれがあります。

1.【とりけし】キーを押し、運転を止めてからさし込みプラグを抜く。
2. レンジ本体から燃えやすい物を離し、火が消えるのを待つ。
（火が消えないときは、水か消火器で消す。）
↓
そのまま使用しないで、必ずお買い上げ販売店にご相談ください。


接触禁止

加熱中や加熱後しばらくは、高温部（レンジ本体・ドア・庫内など）や付属品に触れない

（ただし、ハンドル・操作部は除く。）
●高温のため、やけどのおそれがあります。
●電子レンジ加熱の場合も高温になることがあります。

食品や付属品の出し入れは市販の厚手のミトンやふきんなどを使う

●ミトンやふきんが水や油でぬれたときや布地が破れた状態では使用しないでください。やけどのおそれがあります。


禁止

卵は、そのまま加熱しない

破裂して、やけど・けがのおそれがあります。
●卵はよく割りほぐしてから加熱してください。
●ゆで卵を作ったり、あたためたりもしないでください。
●おでんの卵やうずらの卵、ゆで卵を使ったフライ類、目玉焼き、魚の白子なども加熱しないでください。


ふたや栓をはずす

びんや密封性の高い容器のふたや栓は、はずす

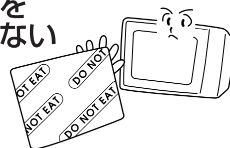
●容器が破裂して、やけど・けがのおそれがあります。




禁止

脱酸素剤や乾燥剤を入れたまま加熱しない

●燃えるおそれがあります。

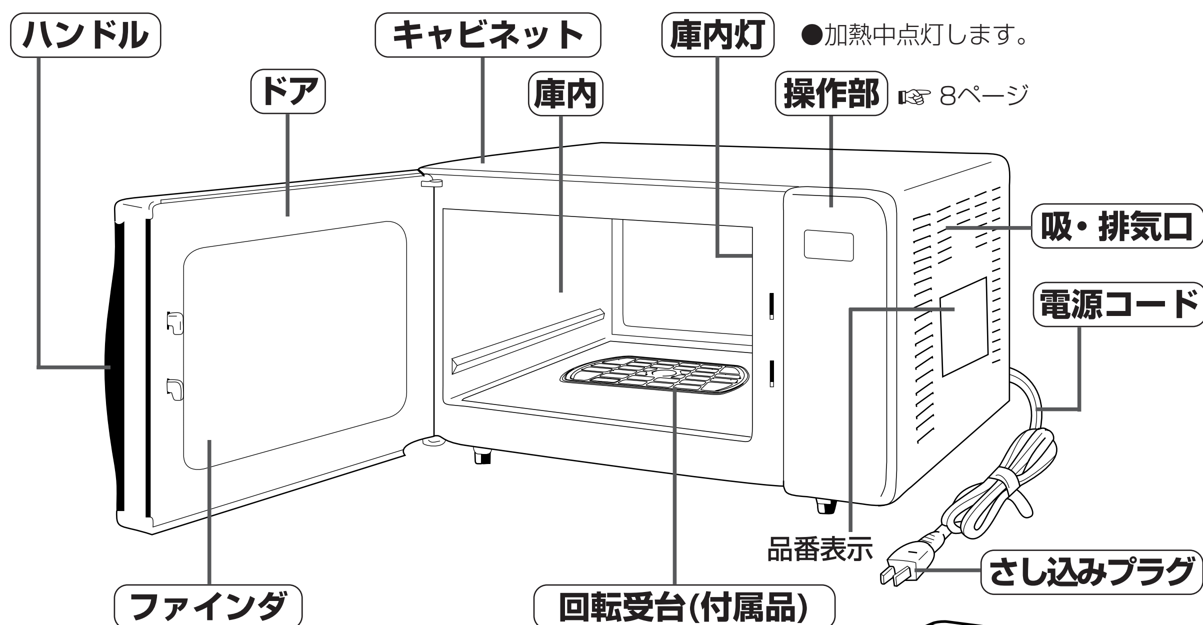


お願い

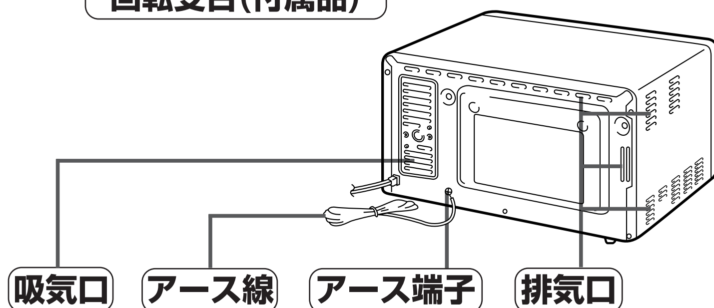
無線LANのご注意

●無線LANの電波は、電子レンジと同じ周波数を使っているものがあります。
そのため、電子レンジの近くでは通信性能が劣化することがあります。
無線LAN機器の取扱説明書などをご覧ください。

各部のなまえとはたらき



●庫内は抗菌ブラックコーティングをしています。



付　属　品

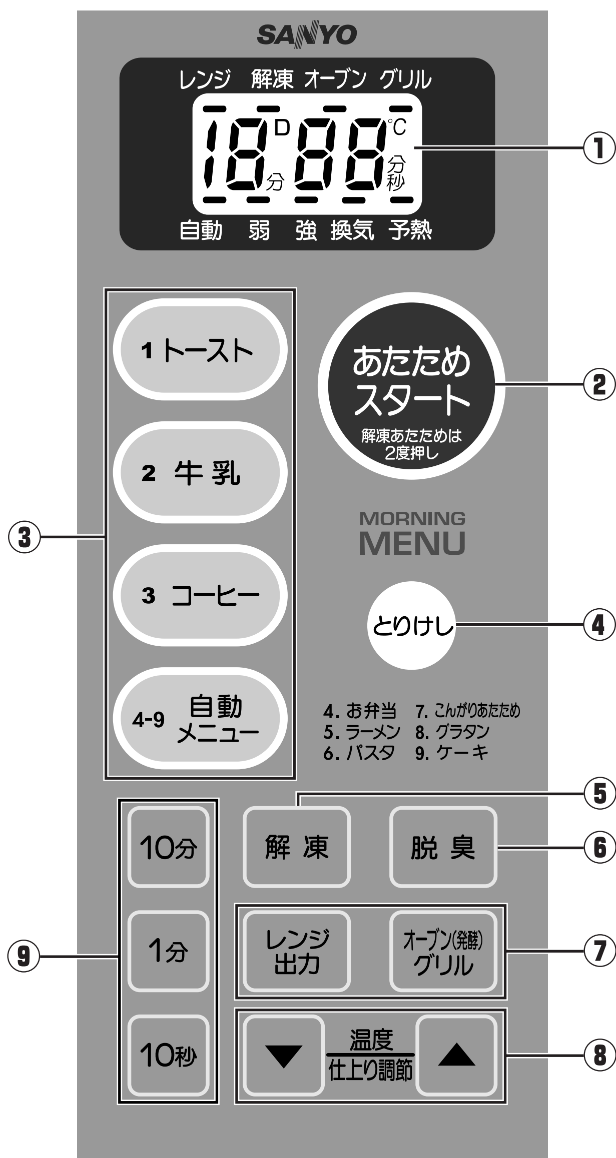
○印は使えます。×印は使えません。

●付属品は一度よく洗ってからご使用ください。

付属品	使いかた	電子レンジ加熱	グリル加熱 焼きとりなど	グリル加熱 トーストなど	オーブン加熱
回転受台（1個）	**トーストなどに使います。** ●庫内底面の軸にきちんとはめ込みます。 軸	○	○	○	○
ターンテーブル（1枚）	**電子レンジ（あたためや解凍など）、グリル、オーブンなどに使います。** ●回転受台の上に、がたつかないようにセットします。 ●加熱中、右または左に回転し、加熱後もとの位置に戻って止まります。	○	○	×	○
本書<クッキングガイド・取扱説明書>（1冊）／**保証書**（1枚）					

※ミトンを別売品（部品番号617-216-0092）として扱っています。お買い求めの際は、販売店にご相談ください。

操　作　部



- このイラストは標準タイプのものです。お買い上げの商品によりデザインが変わりますが、キーのなまえや操作は同じです。
- このイラストは、全て表示させた状態です。

①表示部

- 加熱コース・加熱の残り時間・オーブン温度キーの番号などを表示します。

> 表示部に「換気」のバーが点灯しているとき
> ☞ 30ページ

②あたため・スタートキー

- 加熱をはじめるときに使います。
  途中でドアを開け、再び加熱をはじめるときも使います。
- ごはんやおかずをあたためるときに使います。
  <あたため、解凍あたため（自動キー）>
  ☞ 12～14ページ

> ※牛乳・コーヒー・水などのあたためは**【2 牛乳】【3 コーヒー】**キーで加熱してください。
> お酒のあたためは**【レンジ出力】**キーで加熱してください。
> **【あたため・スタート】**キーで加熱すると、沸とうしたり、庫内から取り出した後に突沸して、やけどのおそれがあります。

③自動キー1～9

☞12、15～20、33、34、37、39ページ

④とりけしキー

- 押し間違えたときや途中で加熱をやめたいときに使います。

⑤解凍キー（自動キー） ☞12、15ページ

⑥脱臭キー

- 庫内のカラ焼き（脱臭）をするときに使います。
☞ 9ページ

⑦手動キー　☞ 21～26ページ

⑧温度／仕上り調節キー

- オーブン温度を合わせるときに使います。
  ▲ を押すと数字が増え、 ▼ を押すと減っていきます。
  （キーを押し続けても変わります。）
- 自動加熱のとき、調理の仕上りを調節する場合に使います。
  （手動のときはできません。）☞12ページ

⑨時間キー（10分・1分・10秒）

- 加熱時間を合わせるときに使います。
- キーを押すごとに、10分単位・1分単位・10秒単位で増えていきます。
  （キーを押し続けても変わります。）

初めてお使いになる前に

※必ず本書に記載している方法でお使いください。
　記載方法でお使いいただかないと、上手に仕上らなかったり、故障の原因になります。

必ず庫内のカラ焼きをする(脱臭)

●カラ焼き中は煙やにおいが出ることがあるため、換気をしてください。
　（庫内の油を焼いているためで、故障ではありません。）

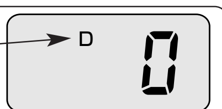
1 さし込みプラグを専用コンセントに差し込み、ドアを１秒以上開ける



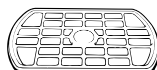
● 電源が入り、表示部の「0」が点滅します。
「0」の点滅から点灯に変わると、ご使用できます。

※ドアを開けないと、電源が入りません。

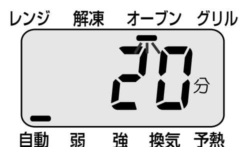
表示部に「D」が表示されたとき
☞29ページ



2 回転受台だけを庫内にセットする



3 脱 臭 を押す



● 表示部「オーブン」のバーが点滅。
残り時間を表示。

▼

加熱終了(終了音が鳴ります)

※カラ焼き中やカラ焼き後しばらくは、高温部(レンジ本体・ドア・庫内など)に触れないでください。
●やけどのおそれがあります。
●高温になっていますので、ハンドル以外には触れないように注意しながらドアを開け、庫内をさましてからお使いください。

※操作中、表示部に「U50」が点滅したときは、ドアを開閉してやり直してください。

庫内のにおいが気になるときは、庫内がさめてから、汚れをふき取った後、カラ焼き(脱臭)をしてください。
☞ お手入れのしかたは 31ページ

待機時消費電力ゼロWについて

使用していないとき、キー操作やドアの開閉がない場合は、省エネのため、自動的に電源が切れます。

●表示部に「0」のみを表示している場合 ⟶ 約5分後に切れます。
●表示部に「0」以外を表示している場合 ⟶ 約30分後に切れます。
※ 表示部に「U○○」「E○○」が表示されているときは、電源は切れません。☞30ページ
　（○○＝数字）

電源を入れるときは

●ドアを１秒以上開けてください。（電源が入り、表示部に「0」が点滅し、その後点灯に変わります。）
●ドアが開いているときは、１度ドアを閉めてから再度ドアを１秒以上開けると電源が入ります。
●さし込みプラグを抜いていたときは、コンセントに差し込み、ドアを１秒以上開けてください。

使える容器・使えない容器

○印は使えます。×印は使えません。

容器の種類		電子レンジ加熱		オーブン・グリル加熱
耐熱性ガラス容器	○	●ただし、急に冷やすと割れることがあります。	○	●ただし、急に冷やすと割れることがあります。
陶器・磁器	○	●**色絵つけ、ひび模様、金銀模様のあるものは器を傷めたり、火花が出るので使えません。** ●素焼きの陶器など吸水性の高いものは、熱くなることがあるのでご注意ください。	○	●内側に色絵つけのあるものは、はげることがあるのでさけてください。
耐熱性プラスチック容器	○	●耐熱温度が140℃以上のものは使えます。 ●熱に弱いふたや密封性の高いふたは、はずしてお使いください。 ●ゴムパッキンや止め金具のついているものは使えません。 ●時間をかけすぎると、変形したり、燃えたりすることがあります。 ●砂糖、バター、油を使った料理など高温になる食品には使えません。	×	●ただし、オーブン・グリル用指定のものは使えます。
金属製容器・金串	×	●アルミやホーローなどの金属容器も使えません。 ●アルミで加工した紙箱やパックなども火花が出ることがあるので使えません。	○	●取っ手が樹脂のものは熱に弱いため使えません。
アルミホイル	×	●ただし、電波を反射する性質を利用して、加熱しすぎる部分をおおうなど、部分的には使えます。**このとき、庫内壁面やファインダに触れると、火花が出て、ファインダが割れるおそれがあるのでご注意ください。**☞ 15ページ	○	●焦げめを調節したいときなどに使います。
ラップ類	○	●耐熱温度が140℃以上のものは使えます。 ●砂糖、バター、油を使った料理など高温になる食品には使えません。	×	

どの調理にも使えません。

容器の種類		電子レンジ加熱		オーブン・グリル加熱
耐熱性のないガラス容器	×	●カットガラスや強化ガラスも使えません。 ●普通のガラスコップは、酒や牛乳を短時間あたためる程度には使えます。	×	
熱に弱いプラスチック容器	×	●耐熱温度140℃未満のものや電波で変質するもの（ポリエチレン、スチロール、メラミン、フェノール、ユリア樹脂など）は、変形したり、燃えたりすることがあるので使えません。	×	
漆器	×	●ぬりがはげたり、ひび割れ、変色することがあります。	×	
木・竹・紙製品	×	●特に針金やホッチキスを使っているものは、そこに電波が集中して、焦げることがあります。	×	●ただし、硫酸紙や耐熱性の加工を施した紙製品は使えます。

※ プラスチック類は家庭用品品質表示法に基づく耐熱温度表示をごらんください。
※ 材質や耐熱温度がわからない容器はお使いにならないでください。

使用上のご注意

電子レンジ加熱のとき

食品を入れずに加熱しない

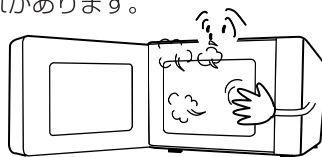
- 部品の寿命を縮めたり、故障の原因になります。

レトルト食品や缶詰などは容器に移す

- アルミの袋や容器に入った食品は加熱されません。
- 火花が出たり、袋がはじけるおそれがあります。

オーブン・グリル加熱後は、ドアを開けて、庫内を十分さましてから使用する

- 庫内の熱で加熱しすぎたり、ラップが溶けるおそれがあります。



オーブン・グリル加熱のとき

ドアの開閉はすばやく、回数は少なくする

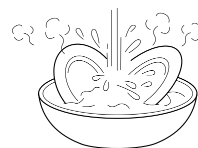
- 庫内の温度が下がり、十分に仕上らない原因になります。

加熱が終われば、すぐに食品を取り出す

- 余熱で加熱しすぎたり、焦げすぎる原因になります。

加熱後、付属品や容器などを急に冷やさない 加熱中や加熱後、ドアに水をかけない

- ひびが入ったり、割れるおそれがあります。



自動加熱のときは、次の項目もご注意ください

本書に記載している材料・分量・調理方法で

- 材料・分量・調理方法が違うと、仕上りが悪くなる原因になります。
- 指定分量以外の場合や市販の料理ブックの料理は手動で様子を見ながら加熱してください。

少量の食品や乾燥したものは手動で様子を見ながら加熱する

- 自動で加熱すると、加熱しすぎたり、食品が焦げたり、発煙・発火のおそれがあります。

加熱終了後、加熱を追加するときは手動で様子を見ながら加熱する

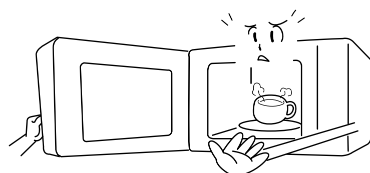
- 自動加熱で追加すると、加熱しすぎるおそれがあります。

食品を入れ、ドアを閉めて1分以内にキーを押す

- ドアを閉めて1分以上過ぎてからキーを押すと、表示部に「U 50」が点滅します。
  (食品なしで加熱するのを防ぐための機能です。)
  →ドアを開閉してやり直してください。

加熱中にドアを開けない

- 庫内や食品の温度が下がり、仕上りが悪くなる原因になります。



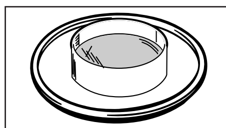
自動

自動加熱の操作のしかた

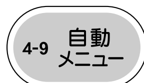
	メニュー	ページ	加熱方法	付属品
	あたため(解凍あたためは2度押し)	13	電子レンジ加熱	ターンテーブル
	解凍(生ものの解凍)	15		
1	**トースト**	16	グリル加熱	回転受台
2	**牛乳**(牛乳をあたためる)	17	電子レンジ加熱	ターンテーブル
3	**コーヒー**(インスタントコーヒーを作る)	18		
4	**お弁当**	19		
5	**ラーメン**	33		
6	**パスタ**	34		
7	**こんがりあたため**(揚げ物などをあたためる)	20	電子レンジ+オーブン加熱	
8	**グラタン**	37	オーブン加熱	
9	**ケーキ**	39		

例）ケーキ

1 食品を庫内に入れる



- 使用する付属品や材料、作りかたは各ページを参照ください。
- ドアを閉めた後、1分以内にキーを押してください。

2  を押してメニュー番号に合わせる



- 庫内灯がつき、ターンテーブルが回転。
  ↓ピッ
- 加熱開始。
- 表示部「オーブン」のバーが点滅。途中から残り時間を表示。
  （メニューにより、「レンジ」や「グリル」が点滅。）



加熱終了（終了音が鳴ります）

食品を取り出す

● 終了後、ドアを開けないときは、1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。（終了後5分間）

お好みの仕上りにしたいときは

● 目的のキーを押した後15秒以内に**【温度／仕上り調節】**キーを押して調節してください。

 を押す　　 を押す

弱 ←── 標準（表示なし）──→ 強

加熱中や加熱後しばらくは

● メニューによって、レンジ本体・ドア・庫内などや付属品が熱くなっていることがあります。食品を取り出すときは、市販の厚手のミトンやふきんなどを使い、やけどにご注意ください。

自動
あたため（解凍あたためは2度押し） 電子レンジ加熱

自動でごはんやおかずをあたためます。
あたため（常温・冷蔵食品のあたため）／**解凍あたため**（冷凍食品のあたため）

加熱できる分量（目安）：１～２人分

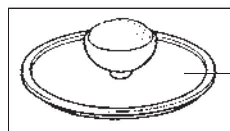
陶磁器や耐熱性の容器に入れます。
- 食品の分量に合った大きさの容器を使用してください。
  食品の分量に合った容器を使用しないと、仕上りが悪くなります。

食品ごとの詳しい説明 ☞ 14ページ

指定分量以外のときは**【レンジ出力600W】**で様子を見ながら加熱してください。☞ 21ページ

次の場合、**【あたため】**ではできません
- **パンなど水分の少ない食品、量が極端に少ない食品**
  （焦げたり、発煙・発火のおそれがあります。）
  →**【レンジ出力600W】**で加熱する。☞ 21ページ
- **牛乳・コーヒーやお酒・水などの飲み物**
  （沸とうしたり、庫内から取り出した後に突沸して、やけどのおそれがあります。）
  →牛乳·水などは**【2牛乳】【3コーヒー】**で加熱する。☞ 17～18ページ
  →お酒は**【レンジ出力600W】**で加熱する。☞ 21～22ページ
- **いかなど、はじけやすい食品**
  →**【レンジ出力600W】**で、様子を見ながら加熱する。☞ 21ページ
- **みそ汁、肉まん、あんまん**
  （上手に加熱できません。また、あんまんは、中のあんだけが熱くなり、やけどのおそれがあります。）
  →**【レンジ出力600W】**で加熱する。☞ 21～22ページ

1 食品を庫内に入れる



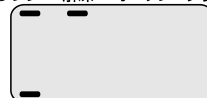
- ドアを閉めた後、1分以内にキーを押してください。

2 あたためスタート（解凍あたためは2度押し）を押す

あたため（１度押し）



解凍あたため（２度押し）



- 仕上り調節のしかた ☞ 12ページ

- 庫内灯がつき、ターンテーブルが回転。
  ↓ピッ
- 加熱開始。
- 表示部「レンジ」や「解凍」のバーが点滅。
  途中から残り時間を表示するときとしないときがあります。

▼

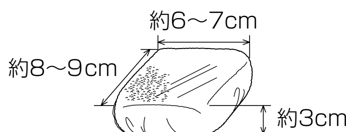
加熱終了（終了音が鳴ります）
食品を取り出す

- 終了後、ドアを開けないときは、1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。（終了後5分間）

※ もう少し熱くしたいときは**【レンジ出力600W】**で様子を見ながら加熱してください。☞ 21ページ

冷凍保存のしかた

ごはん類
茶わん1杯分（約150g）ずつ小分けにして包む。
約3cmの厚みで、できるだけ平たく形を整える。



カレー・シチュー
フリージングパックに入れて冷凍するときは、なるべく薄く平らな形（厚さ3cm以下）にする。
耐熱性プラスチック容器のときは、分量を容器の7分目ぐらいまでにする。

野菜類
かたゆでにして、水気をよく切ってから、１回分ずつラップに包む。

スープ・ソース類
そばつゆなどは製氷器で凍らすと少量ずつ使えて便利。
スープストックやだしなどは凍ると膨張するので、容器の7分目まで入れる。

ラップをしない

ごはんもの　1人分=約150g

ごはん



● かたいときは、水か酒をふりかけます。

揚げもの　1人分=約100g

天ぷら
フライ



● 平皿に重ならないようにのせます。

焼きもの　1人分=約100g

焼き魚

● 平皿にのせて加熱します。

ハンバーグ

● ソース類は飛び散ったり、焦げついたりしますので、加熱後かけてください。
● ソース付きのハンバーグは、ラップをして加熱します。

汁もの　1人分=約150～200mL

コンソメスープ
ポタージュスープ

● **ポタージュスープは表面に膜がはりやすいので、ラップをします。**
● 加熱後混ぜます。

※ **みそ汁は【レンジ出力600W】でラップをしないで加熱してください。** ☞ 21～22ページ

ラップをする

● ゆったりとラップをします。

炒めもの
1人分＝約200g

スパゲッティ
焼きそば

● 乾いてしまった炒めものは、バターかサラダ油を少し加えてあたためます。
● 加熱後混ぜます。

蒸しもの
1人分＝約100g

しゅうまい



煮もの
1人分＝約100～300g

野菜の煮もの
煮魚

● 加熱後混ぜます。
● 煮ものは、煮汁があれば少し加えて加熱するとよいでしょう。

カレー・シチュー

● **【仕上り調節】強** を使います。

市販の調理済み冷凍食品やホームフリージングした食品

必要に応じて、次の準備をします。

● パック入りのものは取り出して容器に移します。
● しゅうまいなどは、表面が乾燥しないよう、軽く水にくぐらせた後、底がベとつかないように天ぷら敷紙などを敷きます。
● 分量が多いときは、平たい容器に重ならないように入れます。

冷凍ごはん
1人分＝約150g



● ラップに包んだまま平皿にのせるか、耐熱容器に入れてラップをします。

冷凍ピラフ
1人分＝約250g

● 平皿にのせてほぐし、ラップをします。
● 加熱後混ぜます。

冷凍しゅうまい
1回分＝15個



● 軽く水にくぐらせた後、写真のように平皿にのせ、ラップをします。

※ 冷凍野菜を少量加熱した場合は、火花が出ることがあります。
● 市販の揚げ調理済み冷凍食品は **【7 こんがりあたため】** で加熱すると、カラッと仕上ります。☞ 20ページ

ご注意

● 庫内が高温のときは、しばらくさましてください。(加熱しすぎたり、ラップが溶けるおそれがあります。)
庫内温度が非常に高いときは、ブザーが5回鳴り、表示部に「U21」が表示されます。☞ 30ページ

自動
解凍(生ものの解凍) 電子レンジ加熱

食品の重さを合わせるだけで、自動で生ものを解凍します。

解凍できる分量：50～800g

- さしみは【**仕上り調節**】**弱**で解凍します。
- 冷凍庫から出したてのカチカチに凍ったものを解凍します。
  溶けかけているものは重さを少なめに合わせて様子を見ながら解凍してください。

食品を包装している発泡スチロール製のトレーごと解凍します。
ラップは必ずはずします。

- ターンテーブルより小さいものを使用してください。大きいと回転のさまたげになり、上手に仕上りません。
- 発泡スチロール製のトレーがないときは、ターンテーブルにラップまたはペーパータオルを敷き、その上に食品を直接のせます。

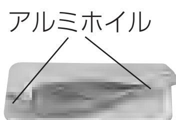
ラップやふた、バランなどの飾りや敷きものは取り除きます。

- 取り除かないと、仕上りが悪くなります。

50g未満のときは【**レンジ出力200W**】で様子を見ながら解凍してください。☞ 21ページ

上手に解凍するために

- 身の細い部分など早く解凍できるところにはアルミホイルを巻きましょう。
  アルミホイルが庫内壁面やファインダに触れないように巻いてください。
  火花が出てファインダが割れるおそれがあります。

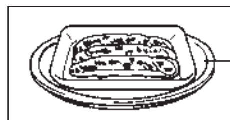


冷凍保存のしかた

- 1回分(200～300g)ずつに分け、薄く平たく整えてラップにぴったりと包む。
  (厚さ3cm以下)



1 食品を庫内に入れる



- ドアを閉めた後、1分以内にキーを押してください。

2 解凍 押して重さを合わせる

キーを1回押すと「50g」となり、その後、キーを押すごとに増えていきます。
(キーを押し続けても変わります。)
●**800gまで … 10g単位**

例）200g



- 庫内灯がつき、ターンテーブルが回転。
  ↓ピッ
- 加熱開始。
- 表示部「解凍」のバーが点滅。
  途中から残り時間を表示。

▼

加熱終了（終了音が鳴ります）
食品を取り出す

※ 肉･魚は、手で軽く曲げられ、ほぐせる状態に、さしみは、サクサクと包丁で切れるのが良い状態です。

- 終了後、ドアを開けないときは、1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。(終了後5分間)

※ もう少し解凍したいときは【**レンジ出力200W**】で様子を見ながら解凍してください。☞ 21ページ

ご注意

- **平皿などは使用しないでください。**上手に仕上らないことがあります。
- **庫内が高温のときは、しばらくさましてください。**
  発泡スチロール製のトレーが溶けたり、加熱しすぎるおそれがあります。
  庫内温度が非常に高いときは、ブザーが5回鳴り、表示部に「U 21」が表示されます。☞ 30ページ
- 発泡スチロール製のトレーは、解凍以外に使用しないでください。
  溶けたり、燃えたりするおそれがあります。

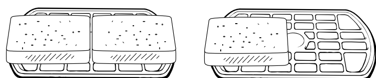
自動 1 トースト グリル加熱

加熱できる分量：1～2枚（4～8枚切り）

パンの置き方

● 食パンを回転受台に置きます。

パンの置き方



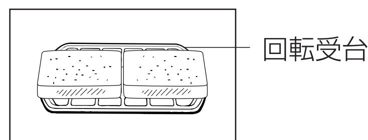
（2枚）　（1 枚）

- ● メーカーやパンの種類によって、焼け具合が異なりますので、**【仕上り調節】**でお好みに調節してください。☞ 12ページ
- ● 冷凍食パンと山型パンは、**【仕上り調節】強**で加熱します。☞ 12ページ
- ● 焼き上がったら、すぐに取り出してください。そのままにしておくと、余熱で焼けすぎてしまいます。

※ **加熱中や加熱後しばらくはレンジ本体・ドア・庫内などや付属品が熱くなっています。**
やけどのおそれがありますので素手でさわらないでください。
市販の厚手のミトンやふきんなどを使って、出し入れしてください。

※ **表示部に「換気」のバーが表示されているときは**
☞ 30ページ

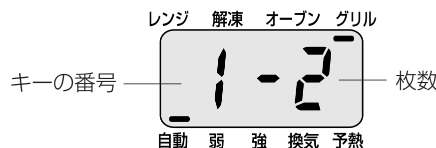
1 食パンを回転受台にのせる



● ドアを閉めた後、1分以内にキーを押してください。

2 1 トースト を押す

キーを押すごとに、1枚→2枚の順に変わります。
（キーを押し続けても変わります。）



● 仕上り調節のしかた ☞ 12ページ

- 庫内灯がつき、回転受台が回転。
  ↓ピッ
- 加熱開始。
- 表示部「グリル」のバーが点滅。
  途中から残り時間を表示。

▼

加熱終了（終了音が鳴ります）

食パンを取り出す

● 終了後、ドアを開けないときは、1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。（終了後5分間）

※ もう少し焼きたいときは、**【グリル】**キーで様子を見ながら追加加熱してください。☞ 24ページ

自動
2 牛乳(牛乳をあたためる) 電子レンジ加熱

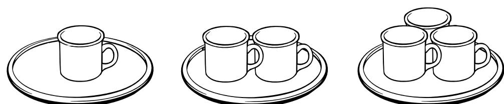
自動で牛乳をあたためます。

加熱できる分量：
1～3杯（1杯 約200mL）

背の低い広口のカップを使用します。
（8分目に200mLが入る大きさ）
- 牛乳びんや牛乳パックで加熱しないでください。
仕上りが悪くなったり、沸とうするおそれがあります。

加熱前と加熱後は必ずかき混ぜます。
- かき混ぜないと、沸とうしたり、庫内から取り出した後に突沸して、やけどのおそれがあります。

置きかた
- ターンテーブルの中央に置きます。



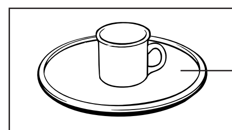
<こんなときは【**仕上り調節**】を>

強 1杯分の量が多いとき

弱 1杯分の量が少ないとき
牛乳を室温で保存していたとき

指定分量以外のときは【**レンジ出力600W**】で様子を見ながら加熱してください。☞ 21ページ

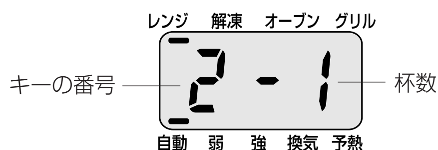
1 食品を庫内に入れる


ターン
テーブル

- ドアを閉めた後、1分以内にキーを押してください。

2 （2 牛乳）を押す

キーを押すごとに、1杯→2杯→3杯の順に変わります。
（キーを押し続けても変わります。）



- 仕上り調節のしかた ☞12ページ

- 庫内灯がつき、ターンテーブルが回転。
↓ピッ
- 加熱開始。
- 表示部「レンジ」のバーが点滅。
途中から残り時間を表示。



加熱終了（終了音が鳴ります）
食品を取り出す

- 終了後、ドアを開けないときは、1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。（終了後5分間）

※ もう少し熱くしたいときは【**レンジ出力600W**】で様子を見ながら加熱してください。☞ 21ページ

自動

3 コーヒー(インスタントコーヒーを作る)

電子レンジ加熱

自動でコーヒーを作ります。

加熱できる分量：
1～3杯（1杯 約140mL）

背の低い広口のカップを使用します。
（8分目に140mLが入る大きさ）
- カップにインスタントコーヒーを適量入れ、水140mLを注いでよくかき混ぜます。（完全には溶けません。）
- 砂糖やミルク、ミルクパウダーは、加熱後に入れてください。

加熱前と加熱後は必ずかき混ぜます。
- かき混ぜないと、沸とうしたり、庫内から取り出した後に突沸して、やけどのおそれがあります。

置きかた
- ターンテーブルの中央に置きます。



水温は約20℃を基準にしています。

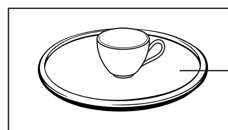
<こんなときは【仕上り調節】を>

強 1杯分の量が多いとき
加熱前の水温が低いとき（約10℃）

弱 1杯分の量が少ないとき
加熱前の水温が高いとき（約30℃）

指定分量以外や水温が30℃を超えるときは【レンジ出力600W】で様子を見ながら加熱してください。☞ 21ページ
（水温が高いと、沸とうすることがあります。）

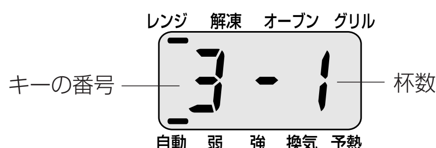
1 食品を庫内に入れる



- ドアを閉めた後、1分以内にキーを押してください。

2 3 コーヒー を押す

キーを押すごとに、1杯→2杯→3杯の順に変わります。
（キーを押し続けても変わります。）



- 仕上り調節のしかた ☞ 12ページ

- 庫内灯がつき、ターンテーブルが回転。
  ↓ピッ
- 加熱開始。
- 表示部「レンジ」のバーが点滅。
  途中から残り時間を表示。

▼

加熱終了（終了音が鳴ります）
食品を取り出す

- 終了後、ドアを開けないときは、1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。（終了後5分間）

※ もう少し熱くしたいときは【レンジ出力600W】で様子を見ながら加熱してください。☞ 21ページ

バリエーション

- 水140mLをカップに入れ、【仕上り調節】強で加熱してから、ココアやカフェオレミックス、緑茶や紅茶のティーバッグを入れて、お好みの飲み物を楽しむことができます。
- ペットボトルや紙パック入りのリキッドコーヒーもあたためることができます。カップに移しかえて加熱してください。

※ さめかけたコーヒーをあたためるときは【レンジ出力600W】で様子を見ながら加熱してください。
☞ 21ページ

自動
4 お弁当 電子レンジ加熱

自動でコンビニエンスストアで売られているお弁当をあたためます。

標準分量：お弁当1個(約400g)

- **お弁当は2個同時に入れないでください。**
- **加熱前の食品の温度は約20℃を基準にしています。**

ラップやふたなどの包装をしたまま加熱します。

- 包装の外側に付いているソース類は必ずはずします。
- 食品メーカーの指導がある場合は、その指導に従います。

ターンテーブル(内径約26cm)からはみ出さない大きさのものを加熱します。

- ターンテーブルより大きいと、回転のさまたげになり、上手に仕上りません。

<こんなときは【**仕上り調節**】を>

強 標準分量より多いとき(約500g)

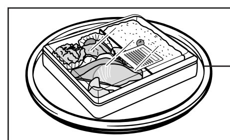
弱 標準分量より少ないとき(約300g)

指定分量以外のときは【**レンジ出力600W**】で様子を見ながら加熱してください。☞ 21ページ

メモ

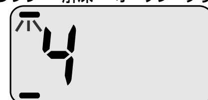
- 食品の種類によって仕上りが異なります。
  揚げものは熱めに、ハンバーグなど厚みのあるものは少しぬるめに仕上ります。
  加熱後そのまましばらく置いておくとよいでしょう。
- サラダや漬けものもあたたまります。

1 食品を庫内に入れる



- ドアを閉めた後、1分以内にキーを押してください。

2 自動メニュー(4-9)を押して「4 お弁当」に合わせる



- 仕上り調節のしかた ☞ 12ページ

- 庫内灯がつき、ターンテーブルが回転。
  ↓ピッ
- 加熱開始。
- 表示部「レンジ」のバーが点滅。
  途中から残り時間を表示。



加熱終了（終了音が鳴ります）

食品を取り出す

- 終了後、ドアを開けないときは、1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。(終了後5分間)

※ もう少し熱くしたいときは【**レンジ出力600W**】で様子を見ながら加熱してください。☞ 21ページ

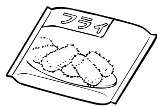
ご注意

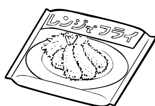
- コンビニエンスストアで売られているもの以外は、電子レンジ加熱に適さない容器(発泡スチロールなど)を使っている場合があるため、あたためないでください。
- 加熱後は食品や容器が熱くなっていますので、取り出すときや包装・ふたをはずすときは気をつけてください。また、ふたや容器が変形することがあります。
- 金属製容器に入っているものは加熱しないでください。火花が出るおそれがあります。
  また、アルミケースやアルミで加工した紙箱・パックに入ったものも加熱しないでください。
- 丸ごとのゆで卵(うずら卵も含む)や、しょうゆ・ソース・タレの入った容器や袋は、破裂して、やけど・けがのおそれがあります。取り出してから再度ふたをして加熱してください。
- 庫内が高温のときは、しばらくさましてください。容器が溶けたり、加熱しすぎるおそれがあります。

自動
7 こんがりあたため

電子レンジ＋オーブン加熱

自動で市販の揚げ調理済み冷凍食品（フライ・コロッケ・から揚げなど）をあたためます。
電子レンジとヒーターを使い、カラッと仕上げます。







標準分量：1袋分（約100～180g）

袋やパック、ラップやビニールをはずします。

● はずさないと、発煙・発火のおそれがあります。

食品をターンテーブルに直接のせます。
＜こんなときは【**仕上り調節**】を＞

強 標準分量より多いとき

弱 標準分量より少ないとき

指定分量以外のときは【**レンジ出力600W**】で様子を見ながら加熱してください。☞ 21ページ

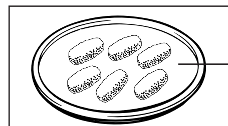
市販の調理済み冷凍食品の場合、食品メーカー指定の調理方法とは異なりますのでご注意ください。

コツ

● 加熱後、食品が取りにくいときは、フライ返しを使って、ていねいに取りはずしてください。
また、クッキングシート（オーブン用）を使用するとくっつきもなく後片づけも楽にできます。
クッキングシートを使用するときは、メーカーの指導方法を参照ください。

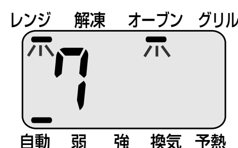
● 市販食品はメーカーや種類、保存状態によって、仕上りが多少異なります。
もう少し熱くしたいときは【**オーブン**】（予熱なし）**220℃**で様子を見ながら加熱してください。
☞ 25～26ページ

1 食品を庫内に入れる



● ドアを閉めた後、1分以内にキーを押してください。

2 [4-9 自動メニュー] を押して「7 こんがりあたため」に合わせる



● 仕上り調節のしかた ☞ 12ページ

• 庫内灯がつき、ターンテーブルが回転。
↓ピッ
• 加熱開始。
• 表示部「レンジ」「オーブン」のバーが点滅。
途中から残り時間を表示。

▼

加熱終了（終了音が鳴ります）
食品を取り出す

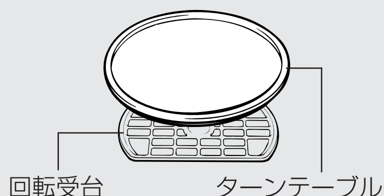
● 終了後、ドアを開けないときは、1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。（終了後5分間）

ご注意

● **小さいコロッケ1個など（50g未満）を加熱するときは、食品メーカー指定の調理方法で加熱してください。**
● **平皿などは使用しないでください。**平皿を使用すると、カラッと仕上りません。
● **アルミホイルは使用しないでください。**電子レンジ加熱のときに火花が出るおそれがあります。
● 加熱後、ターンテーブルが熱くなっているため、市販の厚手のミトンやふきんなどを使って取り出してください。また、テーブルに置くときは、鍋敷きなどの上に置いてください。

自動
レンジ
電子レンジ加熱

使用する付属品



● 庫内にセットしておきます。

●【レンジ出力】キーを押すごとに、600W→500W→200Wの順に変わります。

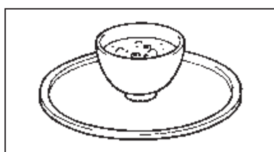
合わせることができる時間

● **レンジ出力600W・500W…30分まで**
あたためや野菜のゆでものなどに使います。

● **レンジ出力200W…60分まで**
解凍や煮込み料理などに使います。

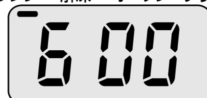
※20分以上になると、10秒キーは使えません。

1 食品を庫内に入れる



2 レンジ出力 押して出力を合わせる

例）600W



3 10分 1分 10秒 押して時間を合わせる

例）1分40秒



● キーを押すごとに、10分単位・1分単位・10秒単位で増えていきます。
（キーを押し続けても変わります。）

4 を押す



● 庫内灯がつき、加熱開始。
● ターンテーブルが回転。
● 表示部「レンジ」のバーが点滅。残り時間を表示。



加熱終了（終了音が鳴ります）

食品を取り出す

● 加熱中に**【レンジ出力】**キーを押すと、出力を3秒間表示します。
● 終了後、ドアを開けないときは、1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。（終了後5分間）

加熱時間一覧表

●一覧表の加熱時間は目安です。食品の種類、加熱前の温度などにより仕上りが変わりますので、様子を見ながら加熱してください。
また、いかなどは、はじけることがあります。
●食品の分量が2倍になると、加熱時間は2倍弱になります。

ごはん・おかず・飲みもののあたため　レンジ出力600W

食品名	ラップ	分量	加熱時間
ごはんもの			
ごはん	しない	1杯(150g)	約50秒
どんぶりもの		1人分	約2分30秒
チャーハン		1皿(250g)	約2分
汁もの			
みそ汁	しない	150mL	約1分40秒
コンソメスープ		200mL	約2分
ポタージュスープ	する	200mL	約2分
焼きもの			
焼き魚	しない	1切(80g)	約50秒
ハンバーグ		1個(80g)	約50秒
揚げもの			
天ぷら	しない	100g	約50秒
コロッケ		2個(100g)	約50秒
とんかつ		1枚(100g)	約50秒
蒸しもの			
しゅうまい	する	10個(180g)	約1分50秒
肉まん		1個(80g)	約50秒
あんまん		1個(80g)	約40秒
炒めもの			
焼きそば	しない	200g	約1分50秒
野菜炒め		150g	約1分50秒

食品名	ラップ	分量	加熱時間
煮もの			
野菜の煮もの	しない	200g	約1分40秒
煮魚		1切(100g)	約50秒
カレー・シチュー	する	300g	約3分30秒
飲みもの			
酒のかん	しない	1本(150mL)	約1分10秒
牛乳		1杯(200mL)	約1分40秒
お弁当			
お弁当（中）	する	約400ｇ	約1分40秒
お弁当（小）		約300ｇ	約1分20秒

フリージング食品

食品名	ラップ	分量	加熱時間
ごはん	する	1杯(150g)	約2分40秒
ピラフ		250g	約4分30秒
ハンバーグ		1個(150g)	約3分30秒
しゅうまい		15個(230g)	約4分40秒
肉まん		1個(80g)	約1分30秒
あんまん		1個(80g)	約1分
焼きそば		200g	約4分
さやいんげん		100g	約2分30秒
ミックスベジタブル		100g	約2分30秒
カレー・シチュー		300g	約9分
スープ		200g	約6分
酢豚		200g	約6分

※冷凍野菜を少量加熱した場合は、火花が出ることがあります。

解凍　レンジ出力200W（ラップやふたは、はずします。）

食品名	分量	加熱時間	食品名	分量	加熱時間
えび	200g	約3分30秒	薄切り肉	200g	約3分
まぐろ	200g	約3分	ひき肉	200g	約3分30秒
一尾魚	200g	約3分30秒	鶏もも肉	200g	約3分30秒

ご注意

オーブン・グリル加熱後は、ドアを開けて、庫内を十分さましてからお使いください。
● さまさずに使用すると、庫内の熱で加熱しすぎたり、ラップが溶けるおそれがあります。
また、解凍のときに発泡スチロール製のトレーが溶けるおそれがあります。

野菜をゆでる　レンジ出力600W

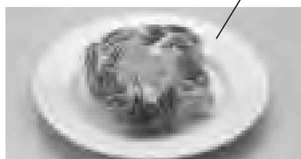
- 食品の種類、加熱前の温度などにより仕上りが変わりますので、様子を見ながら加熱してください。
- 食品の分量が2倍になると、加熱時間は2倍弱になります。

葉・果菜類



（ほうれん草）

平皿



（ブロッコリー）

ラップに包み、ラップの重なり合う部分を下にして平皿にのせます。

- 洗った後の水滴をつけたままラップをします。

＜葉菜類＞

- 葉と茎を交互に重ねます。太い茎には十文字に包丁を入れます。
- 量が多いとき（300g以上）は、半分に分けてラップに包みます。
- アクのある野菜（ほうれん草、春菊、小松菜など）は、加熱後、すぐ流水にさらしてアク抜きをし、冷水に取って色止めをします。

＜果・花菜類＞

- 大きさをそろえて切ります。
- アクのある野菜（なす、ブロッコリー、カリフラワーなど）は、加熱前に食塩水につけてアク抜きをします。
- 色の濃い野菜（さやいんげん、グリーンアスパラガス、なす、ブロッコリーなど）は、加熱後、すぐ流水にさらしてアク抜きをし、冷水に取って色止めをします。

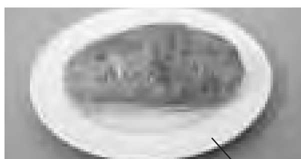
葉菜類

食品名	分量	加熱時間	加熱前アク抜き	加熱後色止め
ほうれん草	200g	約2分30秒	しない	する
春菊	200g	約2分30秒	しない	する
キャベツ	100g	約2分	しない	しない
白菜	200g	約3分	しない	しない

果・花菜類

食品名	分量	加熱時間	加熱前アク抜き	加熱後色止め
グリーンアスパラガス	100g	約2分	しない	する
なす	100g	約2分	する	する
ブロッコリー	100g	約2分	する	する
カリフラワー	100g	約2分	する	しない
かぼちゃ	200g	約3分30秒	しない	しない

根菜類



（じゃがいも）

平皿



（じゃがいも）

ラップに包み、ラップの重なり合う部分を下にして平皿にのせます。

＜丸のままゆでる＞

- 洗って、皮つきのままラップに包みます。
- 2個以上のときは、できるだけ大きさをそろえて、重ならないように並べます。
- 途中一度上下を返します。
- じゃがいも、さつまいも、さといもなどは、加熱後、庫内から取り出し、ラップをしたまま5分ほど蒸らします。

＜切ってゆでる＞

- 皮をむき、大きさをそろえて切ります。

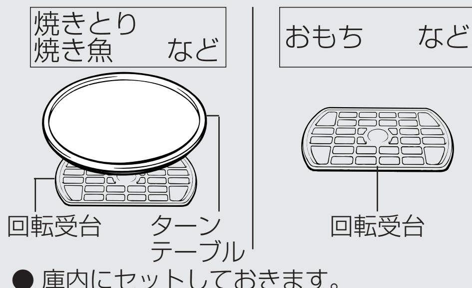
食品名	分量	加熱時間
さつまいも	1本（200g）	約4分
じゃがいも	1個（150g）	約3分30秒
さといも	100g	約2分30秒
だいこん	200g	約4分30秒
にんじん	100g	約2分30秒

ご注意

※ 小さく切った根菜や少量の根菜を加熱すると、火花が出て焦げたり、乾燥することがあります。

手動 グリル　グリル加熱

使用する付属品

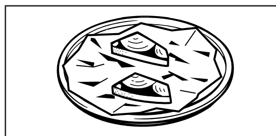


● 庫内にセットしておきます。

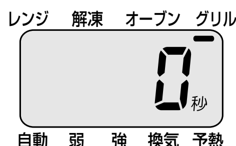
合わせることができる時間…30分まで

※20分以上になると、10秒キーは使えません。

1 食品を庫内に入れる



2 オーブン(発酵)グリル を3度押す



3 押して時間を合わせる



例）17分



●キーを押すごとに、10分単位・1分単位・10秒単位で増えていきます。
(キーを押し続けても変わります。)

4 あたためスタート を押す



▼

加熱終了（終了音が鳴ります）

食品を取り出す

- 庫内灯がつき、加熱開始。
- ターンテーブルが回転。
- 表示部「グリル」のバーが点滅。
残り時間を表示。

● 終了後、ドアを開けないときは、1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。（終了後5分間）

※加熱中、煙やにおいが出ることがありますが、食品の脂が焼けているためで、故障ではありません。
※加熱後、庫内のにおいが気になるときは、カラ焼き（脱臭）をしてください。☞ 9ページ

加熱中や加熱後しばらくは

● レンジ本体・ドア・庫内などや付属品が熱くなっています。やけどのおそれがありますので、素手でさわらないでください。
● 市販の厚手のミトンやふきんなどを使って、取り出してください。

オーブン

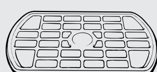
オーブン加熱

＜予熱なし・発酵＞（1度押し）　本書メニュー編のオーブンメニューは予熱なしで簡単にできま

＜予熱あり＞（2度押し）　市販の料理ブックで予熱が必要なメニューのときに使いま
合わせた温度まで自動的に予熱をします。
予熱時間を合わせる必要はありません。

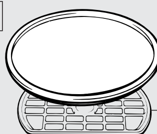
使用する付属品

予熱をするとき



● 回転受台だけを庫内にセットしておきます。

予熱後、加熱するとき
予熱なしのとき
発酵のとき



● 回転受台は庫内にセットしておきます。
● 食品をターンテーブルにのせて庫内にセットします。

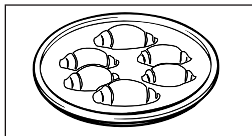
合わせることができる温度
40℃（発酵）
100～220℃（10℃単位）

合わせることができる時間
60分まで

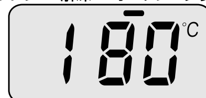
※温度と時間は、どちらからでも合わせることができます。
※20分以上になると、10秒キーは使えません。

予熱なし・発酵

1 食品を庫内に入れる



2 オーブン(発酵) グリル を1度押す



3 ▼ 温度 仕上り調節 ▲ 押して温度を合わせる

例）160℃



● ▲ を押すごとに温度が上がり、▼ を押すごとに下がります。（キーを押し続けても変わります。）

4 10分 1分 10秒 押して焼き上げ時間を合わせる

例）20分



●キーを押すごとに、10分単位・1分単位・10秒単位で増えていきます。（キーを押し続けても変わります。）

5 あたためスタート（解凍あたためは2度押し）を押す

● 庫内灯がつき、加熱開始。
● ターンテーブルが回転。
● 表示部「オーブン」のバーが点滅。
残り時間を表示。



加熱終了（終了音が鳴ります）
食品を取り出す

予熱あり（予熱中は食品を入れないでください。）

1 オーブン(発酵) グリル を2度 押す

レンジ 解凍 オーブン グリル 180℃ 自動 弱 強 換気 予熱

● 表示部「予熱」のバーが点灯。

2 ▼ 温度/仕上り調節 ▲ 押して温度を合わせる

例）160℃

レンジ 解凍 オーブン グリル 160℃ 自動 弱 強 換気 予熱

● を押すごとに温度が上がり、▼を押すごとに下がります。(キーを押し続けても変わります。)

3 10分 1分 10秒 押して焼き上げ時間を合わせる

例）18分

レンジ 解凍 オーブン グリル 18分00秒 自動 弱 強 換気 予熱

●キーを押すごとに、10分単位・1分単位・10秒単位で増えていきます。（キーを押し続けても変わります。）

4 あたため スタート（解凍あたためは2度押し） を押す

● 庫内灯がつき、予熱開始。
● 回転受台が回転。
● 表示部「予熱」のバーが点滅。

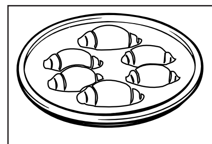
▼

予熱終了

ブザーが鳴って「予熱」のバーが消え、温度が点滅します。

● ドアを開けないときは、15分間予熱温度を保ち続け、15分経過すると、加熱はとりけされます。（この間5分ごとにブザーが鳴ります。）

5 食品を庫内に入れる



6 あたため スタート（解凍あたためは2度押し） を押す

● 庫内灯がつき、加熱開始。
● ターンテーブルが回転。
● 表示部「オーブン」のバーが点滅。残り時間を表示。

▼

加熱終了（終了音が鳴ります）
食品を取り出す

● 終了後、ドアを開けないときは、１分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。（終了後5分間）

加熱中や加熱後しばらくは

● レンジ本体・ドア・庫内などや付属品が熱くなっています。やけどのおそれがありますので、素手でさわらないでください。
● 市販の厚手のミトンやふきんなどを使って、食品を出し入れしてください。

予熱中・加熱中に温度を確認・変更したいときは

● 加熱中に温度を確認するときは、**【温度／仕上り調節】**キーを１度押してください。（約3秒間表示します。）
● 変更するときは、続けて**【温度／仕上り調節】**キーを押してください。
● 発酵のときは、確認・変更できません。

発酵するときのご注意

● 庫内が高温のときは、しばらくさましてください。発酵しすぎたり、イースト菌が死んでしまうおそれがあります。
● 庫内温度が非常に高いときは、ブザーが5回鳴り、表示部に「U 21」が表示されます。☞ 30ページ

お料理がうまくできない

ごはんやおかずのあたため・解凍あたため	
仕上りが熱すぎる	● 分量が少なすぎませんか。 ● 容器の深さに対して口ができるだけ広めのものをお使いください。
ごはんをあたためるとパサつく	● 加熱前に水か酒を少しふりかけると、しっとりと仕上ります。
汁ものをあたためると 熱い部分とぬるい部分がある	● 加熱後にかき混ぜます。
たれ付きの食品をあたためると たれが飛び散る	● たれは加熱後にかけてください。
炒めものをあたためると乾燥する	● 加熱前にバターかサラダ油を少し加えてあたためます。
焼き魚やフライをあたためると 上手にあたたまらない	● 重ならないように平らに並べてください。
煮魚をあたためると 煮汁が飛び散る	● 深めの容器に入れてあたためてください。

牛乳やコーヒー、お酒のあたため	
熱くなりすぎる	● **【2 牛乳】【3 コーヒー】**または**【レンジ出力】**キーを使いましたか。 **【あたため・スタート】**キーであたためると熱くなります。 ● 容器に少ししか入れないと沸とうする場合があります。 容器の7～8分目まで入れてください。
上の方と下の方では 温度が異なる	● 加熱後は、よくかき混ぜてください。

解　凍	
食品が煮えた	● 食品の厚みが不均一だと、細い部分やうすい部分が煮えやすくなります。冷凍するときは、食品の厚みを3cm以下にそろえてください。魚などは、尾にアルミホイルを巻いてください。 ● ラップなどの包装は取りはずしてください ● 平皿は使用しないでください。

野菜のゆでもの	
生っぽい部分と できすぎた部分がある	● ほうれん草などの葉菜類は、葉と茎を交互に重ねてください。 かぼちゃなどは、大きさをそろえて切ってください。 じゃがいもなどを2個以上加熱するときは、大きさをそろえてください。

グラタン	
焼くたびに焼け色が異なる	● チーズの種類により焼けかたが異なります。 様子を見ながら焼いてください。
焼け色がうすい	● 焼き足りないときは、**【オーブン】**（予熱なし）**220℃**で様子を見ながら焼いてください。
焼け色が濃い	● **【温度／仕上り調節】**で焼き色の調節ができます。 うすく仕上げたいときは、「**弱**」に合わせてください。

ケーキ	
ケーキがうまくふくらまない	● 卵の泡立てがしっかりできていますか。 泡立器の先から落ちる泡で文字が書けるくらいまで泡立ててください。
泡立てが上手にできない	● 泡立てるときのボールは、油分や水分がついていないものを使用してください。
部分的に粉が残る	● 粉をよくふるいながら入れましたか。 粉をふるうのは、不純物や粉の固まりを取り除くほか、 空気をたっぷり含ませることにより、焼き上がりを軽くします。
材料や作りかたの違いで焼け色が変わる	● 市販の料理ブックのケーキの場合は、メニュー編を参考にして**【オーブン】**で様子を見ながら焼いてください。

クッキー	
焼け色にムラがある	● 生地の厚みや１つの大きさは均一ですか。 平らに成形し、大きさをそろえると、きれいに焼けます。
焼け色がうすい	● 生地が厚いと焼け色がうすくなります。 **【オーブン】**（予熱なし）**170℃**で様子を見ながら焼いてください。
焼け色が濃い	● 焼くときにバターなどが溶けていませんか。 冷蔵庫で冷やしてから焼いてください。
材料や作りかたの違いで焼け色が変わる	● バターのかわりにマーガリンを使ったり、市販の生地を使うと焼け色に影響するため、様子を見ながら焼いてください。

ロールパン	
焼け色にムラがある	● 生地を同じ大きさに成形しましたか。 大きさが異なると、焼いたときムラになります。
焼け色がうすい	● 生地の発酵は十分にされていますか。 発酵不足で生地の温度が低いとあまりふくらまず、 焼け色もうすくなります。
焼け色が濃い	● 発酵しすぎていませんか。 発酵しすぎると焼いたとき、ふくらみ過ぎて濃くなります。 ● 表面にぬる溶き卵をぬりすぎていませんか。

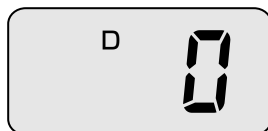
故障かな？と思ったら

修理やアフターサービスを依頼される前に、次のことをお調べください。

こんな場合	調べるところ
さし込みプラグをコンセントに差し込んでも、表示部に何も表示しない	● さし込みプラグをコンセントに差し込んだだけでは電源は入りません。 →ドアを1秒以上開けると電源が入り、表示部に「0」を表示します。 ☞ 9ページ「待機時消費電力ゼロWについて」
全く動かない	● 表示部に「0」が表示されていますか。 →1度ドアを開け、「0」が表示されてから食品を入れて操作してください。ドアが開いていたときは、1度ドアを閉めてから再度ドアを開けてください。 ☞ 9ページ「待機時消費電力ゼロWについて」 ● 停電していませんか。また、ご家庭の配電盤のブレーカーが切れていませんか。 →停電・ブレーカー復帰後、1秒以上ドアを開けてください。 ● さし込みプラグが抜けていませんか。 →さし込みプラグをコンセントに差し直して、1秒以上ドアを開けてください。
	● ドアは確実に閉まっていますか。
食品があたたまらない	● 電子レンジ加熱のとき、金属容器やアルミホイルなどで食品がおおわれていませんか。
	● 表示部に「D」が表示されていませんか。（下記参照）
ターンテーブルが「回転しない」「回転ムラがある」	● ターンテーブルは正しくセットされていますか。
	● 食品（容器）が庫内壁面に触れていませんか。
火花が出る 異常音が出る	● 電子レンジ加熱のとき、金属容器や金銀模様のある容器、金串などを使用していませんか。 ● 解凍のとき、庫内壁面やファインダ、ターンテーブルにアルミホイルが触れていませんか。☞ 15ページ
煙が出たり、いやなにおいがする	● 庫内やターンテーブルに食品カスや油などが付いたままになっていませんか。 ● 庫内のにおいが気になるときは、汚れをふき取った後、カラ焼き（脱臭）をしてください。☞ 9ページ
	● 庫内のカラ焼きの1度目ではありませんか。

上記のことをお調べになり、まだ異常がある場合は、さし込みプラグをコンセントから抜き、お買い上げ販売店にご連絡ください。

表示部に「D」が表示されているときは（デモ運転状態）



●デモ運転状態のときは、加熱できません。

<デモの解除のしかた>

1度さし込みプラグをコンセントから約5秒間抜くか、または、次の操作をしてください。

●表示部の表示が点滅しているときは、**【とりけし】**キーを1回押す。

①**【とりけし】**キーを5回押す。
（ピッピッとブザーが鳴り、表示部の「0」が点滅します。）

②**【あたため・スタート】**キーを5回押す。
（ピッピーとブザーが鳴り、表示部の「0」が点灯表示に変わり、「D」が消えると、正常にご使用いただけます。）

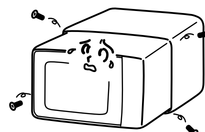




分解禁止

絶対にキャビネットをはずさない
また、分解・改造・修理をしない

●火災・感電・けがの原因になります。
●修理はお買い上げ販売店にご相談ください。



次の場合、故障ではありません。

こんな場合	説　明
「換気」のバーが点灯し、ファンが回る 自動　弱　強　換気　予熱	● 電子レンジ加熱後、庫内を換気するためファンが回ることがあります。（ドアを開けても回ります。） ● 最大約1分30秒で自動的に止まります。
「0」が点滅表示される 0	●「0」の点滅は【とりけし】キーを連続で5回押したときに表示されます。 ●【とりけし】キーを押すと、「0」の点滅が解除され、正常にご使用いただけます。
加熱中にカチカチと音がする	● 出力を切り換えるスイッチの動作音です。
加熱中にポコンと音がする	● オーブン・グリル加熱のとき、熱によって庫内壁面が膨張するために起こる音です。
ターンテーブルや回転受台が右に回ったり、左に回ったりする	● 加熱開始時のタイミングによって、右または左のどちらにも回ります。
グリル加熱中、煙やにおいが出る	● 食品の脂が焼けているためです。
加熱後、何度もブザーが鳴る	● 食品の出し忘れをお知らせするブザーです。 １分ごとにブザーが鳴ります。（加熱終了後５分間）
何もしていないのにカチッと音がする	● 電源が切れる音です。 （加熱が終了し、約5分後に電源が切れます。）
表示部をさわると黒い線が出る	● 静電気により出ることがあります。（しばらくすると、もとに戻ります。）
ドアがくもり、水滴が落ちる	● 食品から出た水蒸気により、ドアの内側がくもることがあります。 食品から出た水蒸気が多い場合、ドアの内側に水滴がつき、レンジ本体の外部に落ちることがあります。 ● ふきんでふき取ってください。

こんな表示が出たときは

表示	原因	処置
表示部に「U 50」が点滅表示される U 50	自動キーのとき ● 食品を入れ、ドアを閉めてから１分以内にキーを押しましたか。	再びドアを開閉して、１分以内にキーを押してください。 ※ 食品なしで加熱されるのを防ぐための機能です。
ブザーが5回鳴り、表示部に「U 21」が表示される U 21	【あたため】のとき ● 庫内が高温になっていませんか。	【とりけし】キーを押し、手動で様子を見ながら加熱してください。
	【あたため】･【4 お弁当】･【解凍】･発酵のとき ● 庫内が高温になっていませんか。	食品を取り出し、ドアを開けて、しばらく庫内をさましてください。（下記参照）
	庫内の冷却が終わると、ブザーが鳴って、表示部に「0」を表示します。 約10～20分で終わります。食品を入れて、やり直してください。 （【とりけし】キーを押した場合は、ブザーは鳴りません。）	

ブザーが5回鳴り、表示部に次の表示が出たとき	
「E1」「E2」「E3」	表示内容を確認し、さし込みプラグをコンセントから抜いて、表示の記号をお買い上げ販売店にご連絡ください。

お手入れのしかた

さし込みプラグをコンセントから抜き、レンジ本体や付属品がさめてから行なってください。
汚れはすぐにこまめにふき取り、いつも清潔にしてご使用ください。

● 庫内や付属品などを汚れたまま使用すると、汚れがこびりついたり、さびや腐食・悪臭のもとになります。また、食品カスや汁、油などがついたまま使用すると、火花や発火・発煙の原因になります。
● レンジ本体の周辺も清潔にしてください。

外まわり、庫内、ドア

固くしぼったぬれぶきんでふき取る

回転受台を取りはずします。
（お手入れ後は必ず取り付けてください。）

汚れがひどいときは、うすめた台所用中性洗剤（水1Lに対し洗剤1.5mL）をしみ込ませた布を固くしぼってふき、その後、固くしぼったぬれぶきんで洗剤分をふき取ってください。

ほこりを取り除く

吸気口・排気口についたほこりなどは、乾いた布で定期的に取り除いてください。
（性能を維持するためです。）

庫内を抗菌ブラックコーティングしています。

汚れがつきにくく、ふき取りやすくなっています。

<コーティングを長持ちさせるためには>

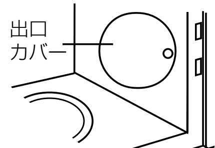
塗装面に付属品や容器などをぶつけないでください。傷がついたり、塗装がはがれたりします。

操作部

故障の原因になるため、次のことにご注意ください。
●スプレー式の洗剤は使わない。
●ふきんは、固くしぼる。

電波の出口カバー（庫内の右側面にあります。）

汚れがついたまま使用すると、火花が出たり、焦げたり、燃えたりすることがあります。



庫内のにおいが気になるときは、お手入れをした後、庫内のカラ焼き（脱臭）をしてください。（月１回が目安です）☞ 9ページ

● 汚れがひどいとき（油が飛び散る料理の後や食品が庫内に飛び散ったとき）は、まず、庫内をきれいにお手入れした後、カラ焼き（脱臭）をしてください。

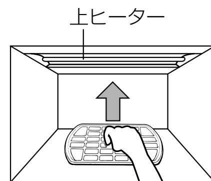
付属品

スポンジたわしなどで洗い、その後、水気を十分にふき取る

● 付属品を乱暴に扱わないでください。
また、加熱後、急に冷やさないでください。
(変形したり、割れるおそれがあります。)

回転受台の取り付け・取りはずしは

●取り付けるときは、回転受台を庫内底面の軸にきちんとはめ込みます。
●取りはずすときは、回転受台の中央部分をつかみ、真上に上げて取りはずしてください。
※上ヒーターに当たらないようにご注意ください。
無理にはずして上ヒーターに当たると、上ヒーターが割れ、断線やけがのおそれがあります。
上ヒーターが割れたときは、使用しないでお買い上げ販売店にご相談ください。



ご注意

● お手入れのときは、台所用中性洗剤を使い、次のものは使用しないでください。
（傷、変色、変形、故障の原因になります。）
- ● アルカリ性洗剤（ハンドルやドアの樹脂の割れの原因になります。）
- ● 酸性洗剤
- ● クレンザー、オーブンクリーナー、漂白剤
- ● ガラスクリーナーやスプレー式の洗剤
- ● アルコール、灯油、ガソリン
- ● ベンジン、シンナーなどの溶剤
- ● 金属たわし、金属ブラシ

● 食品カスや水・洗剤などを、庫内底面の軸部やレンジ本体のすき間に入れないでください。
（故障の原因になります。）



ごはん

使用キー	付属品	加熱時間
レンジ	ターンテーブル	600W 約3分 ↓ 200W 約14分

材料(2人分)
- 精白米・・・・・・・・1合(約150g)
- 水 ・・・・・・・・・・・・・・・・・210mL

作り方

❶ 米は洗って水気を切り、深めの耐熱容器に分量の水と共に入れて約30分～1時間つけておく。

❷ ❶にふたをし、**【レンジ出力600W】**で**約3～4分**加熱し、さらに**【レンジ出力200W】**で**約14～16分**加熱する。

❸ 炊き上がれば、軽く混ぜ、乾いたふきんをかけて10分ほど蒸らす。

※ふきこぼれやすいので、容器は深めのものを使います。



赤飯

使用キー	付属品	加熱時間
レンジ	ターンテーブル	約14分

材料(4人分)
- もち米 ・・・・・・・・2合(約300g)
- あずき・・・・・・・・・・・・・・・・・40g
- あずきのゆで汁 ・・・・・300mL
- ごま塩 ・・・・・・・・・・・・・・・・・少々

作り方

❶ 鍋にあずきとたっぷりの水(分量外)を入れて強火でゆで、沸とうしたらゆで汁を捨てる。
新たに3カップの水を加え、皮が破れないようにゆでる。このゆで汁は残しておく。

❷ もち米は洗って、ザルに上げて水気を切る。耐熱容器に❶のゆで汁と共に入れ、1時間ほどつけておく。

❸ ❷に❶のあずきを加えてふたをし、**【レンジ出力500W】**で**約12～14分**加熱し、混ぜ合わせる。さらに**【レンジ出力500W】**で**約2～3分**加熱する。

❹ 炊き上がれば、軽く混ぜ、乾いたふきんをかけて5分ほど蒸らし、ごま塩をふる。



あさりの酒蒸し

使用キー	付属品	加熱時間
レンジ	ターンテーブル	約3分

材料(2人分)
- あさり ・・・・・・・・・・・・・約300g
- Ⓐ
  - バター・・・・・・・・・・大さじ1
  - 酒・・・・・・・・・・・・・・大さじ1
  - こしょう ・・・・・・・・・・・少々
- きざみねぎ ・・・・・・・・・大さじ2

作り方

❶ あさりは塩水につけ、砂をはかせてきれいに洗う。

❷ 耐熱容器に❶を入れ、Ⓐとねぎを加えてラップをし、**【レンジ出力600W】**で**約3分**加熱する。

バリエーション………

あさりのワイン蒸し
酒の代わりに白ワイン大さじ2を加えて加熱します。
ねぎの代わりに、にんにくのみじん切り少々ときざみパセリをふります。



ラーメン

使用キー	付属品	加熱時間
⑤ラーメン	ターンテーブル	約７分

材料（1人分）

- インスタントラーメン ‥‥1袋
  （市販の袋入り即席めん）
- 水 ‥‥‥‥‥約500〜600mL
  ※ 袋にかかれている食品メーカー指定の量に従ってください。

作り方

❶ 耐熱容器に分量の水とめんを入れる。

❷ ❶を**【5 ラーメン】**で加熱する。

❸ 加熱後、付属のスープを入れて混ぜる。

水温は約20℃を基準にしています。

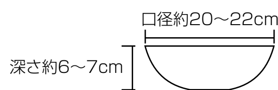
<こんなときには**【仕上り調節を】**>

強 加熱前の水温が低いとき（約5〜10℃）

弱 加熱前の水温が高いとき（約30℃）

メ モ

- 使用する耐熱容器



容量1200mL以上のものをお使いください。

- 水量500〜600mL、加熱時間3分のインスタントラーメンを基準にしています。
- ラップやふたはしないでください。
- 加熱後は容器が熱くなりますので、取り出すときは気をつけてください。
- 具（卵・野菜など）は、加熱後に加えてください。野菜などはゆでたものを使います。
- 卵を入れて加熱すると、破裂してやけど・けがのおそれがあります。卵は加熱後に入れてください。
- もう少し熱くしたいときは**【レンジ出力600W】**で様子を見ながら加熱してください。
- メーカーやめんの種類によって仕上りが異なります。



えびのベーコン巻き

使用キー	付属品	加熱時間
レンジ	ターンテーブル	約2分

材料

- えび ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥8尾
  （背わたを取り、尾を残して殻をむく）
- 塩・こしょう ‥‥‥‥各少々
- 白ワイン ‥‥‥‥‥小さじ1
- ベーコン(半分に切る) ‥‥4枚

作り方

❶ えびに塩・こしょうをして白ワインをふりかける。えびをベーコンで巻いてつまようじでとめ、平皿にのせる。

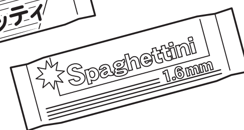
❷ **【レンジ出力600W】**で**約2〜3分**、えびが赤くなるまで加熱する。

バリエーション………

えびの代わりに、ししとうやえのきだけ、ゆでたグリーンアスパラガスにしてもよいでしょう。

パスタをゆでる







●ゆで時間が5～11分のパスタ類　●太さが約1.4～1.8mmのスパゲッティ
※1.6mm以上のスパゲッティは少し芯があり、歯ごたえのある固さ（アルデンテ）に仕上げています。

加熱のしかた

材料(1 人分)
- スパゲッティ ……………50～100g
- 水(約20℃) ……………400mL
- 塩 ……………小さじ1/3

使用キー	付属品	加熱時間
⑥パスタ	ターンテーブル	約12分

❶ 耐熱容器に半分に折ったスパゲッティと水・塩を入れる。
※水面からスパゲティが出ないように完全に浸す。
※ラップはしない。



❷ ❶を【6 パスタ】で加熱する。
※パッケージのゆで時間により仕上り調節を使います。（右表参照）

❸ 加熱が終われば、手早くザルに上げて水気を切る。
※少量のサラダ油（オリーブ油）を混ぜると、めんがからまりにくくなります。

仕上り調節について

●パッケージに表示されているゆで時間を見て、仕上り調節を合わせます。
●下表は目安です。

パッケージゆで時間	仕上り調節		
	弱	標準	強
9～11分			●
6～8分		●	
5～6分	●		

メ モ
- マカロニ（50～80g）なども加熱できます。
- 加熱後、もう少しやわらかめに仕上げたいときは、そのまましばらくゆで汁につけておいてください。
- めん同士がくっついているときは、ゆで汁の中で軽くひと混ぜしてください。特に、マカロニはくっつきやすいので加熱前にも軽くまぜておくとよいでしょう。
- 平たいパスタ（ヌードルタイプやラザーニア）の加熱はさけてください。
- ゆで上がっためんに市販のパスタソースをかけ、**【レンジ出力600W】**で様子を見ながら加熱してもよいでしょう。
- 食品メーカーにより、パッケージのゆで時間とめんの太さが異なることがあります。

ご注意
加熱後は容器が熱くなりますので、取り出すときは気をつけてください。

使用する容器

耐熱容器を使います。

●内径20～23cm・深さ3.5cm以上の大きさが適当です。適当な容器がないときは、水量が容器に対して1/2以下になるものを使用してください。
※底が平らでないもの（ボール・どんぶりなど）は使用しないでください。仕上りが悪くなります。





ハンバーグ

使用キー	付属品	加熱時間
〈下ごしらえ〉レンジ	ターンテーブル	焼き上げ 約20分
〈焼き上げ〉オーブン		

材料(2個分)

- 玉ねぎ(みじん切り) ……………小1/2個(約75g)
- バター …………………大さじ1/4
- Ⓐ
  - 牛ひき肉 ……………150g
  - パン粉 ………………15g
  - (牛乳大さじ1 1/2で湿らせる)
  - 卵 …………………M寸1/2個
  - トマトケチャップ ‥大さじ1/2
  - 塩・こしょう……各少々
  - ナツメグ ……………少々

作り方

❶ 耐熱容器に玉ねぎとバターを入れ、**【レンジ出力600W】**で**約1分30秒〜2分**加熱してさます。

❷ ❶とⒶをボールに入れ、粘りが出るまでよく混ぜて2等分にする。

❸ 手にサラダ油をぬり、生地をたたいて小判型にする。

❹ ターンテーブルにアルミホイルを敷き、サラダ油を薄くぬって❸をのせる。**【オーブン/グリル】**を1度押し(予熱なし)で**220℃・約20〜23分**に合わせて焼く。



茶わん蒸し

使用キー	付属品	加熱時間
オーブン	ターンテーブル	約50分

材料(4人分)

- 鶏ささみ ……………………40g
- 酒・しょうゆ・砂糖…各少々
- 卵(溶きほぐす) ………M寸3個
- Ⓐ
  - だし汁 ‥2 1/4カップ(450mL)
  - 塩・薄口しょうゆ ………各小さじ1弱
  - みりん ………小さじ1/2
- えび ……………………4尾
  (背わたを取り、尾を残して殻をむく)
- 干ししいたけ ……………2枚
  (もどして半分に切る)
- かまぼこ ………………4枚
- ぎんなん ………………8粒
- みつ葉 …………………少々

作り方

❶ ささみはすじを取ってひと口大に切り、酒・しょうゆ・砂糖で下味をつけておく。

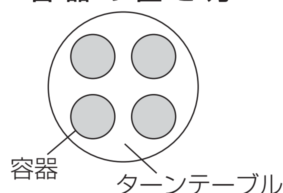
❷ 卵とⒶをよく混ぜ合わせてこす。

❸ 蒸し茶わんにみつ葉を除く他の材料と❶を分け入れ、❷を8分目ほど注いで共ぶたをする。

❹ ターンテーブルに❸を左図のように置き、**【オーブン/グリル】**を1度押し(予熱なし)で**150℃・約50〜60分**に合わせて加熱する。

❺ できあがれば、みつ葉をのせて庫内で約5分蒸らす。

容器の置き方



メモ

- 竹串を刺してみて、澄んだ汁が出ればできあがりです。
- 卵液は常温(約20〜25℃)の状態から加熱します。卵液の温度が低いときは加熱時間を長めに、卵液の温度が高いときは時間を短めにします。
- 器の大きさにより仕上りが多少変わります。

ご注意

加熱後はヒーターの熱でターンテーブルと容器が熱くなりますので、取り出すときは気をつけてください。



白身魚のホイル焼き

使用キー	付属品	加熱時間
オーブン	ターンテーブル	約18分

材料(2人分)

- 白身魚 ‥‥2切れ(1切れ 約80g)
- Ⓐ{塩・こしょう ‥‥‥各少々 / 白ワイン ‥‥‥‥大さじ1}
- えび ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥2尾
  (殻をつけたまま背わたを取る)
- 生しいたけ ‥‥‥‥‥‥‥2枚
- みつ葉(4cm長さに切る) ‥‥適量
- バター ‥‥‥‥‥‥‥‥‥少々
- アルミホイル(25×25cm) ‥‥2枚
- レモン(輪切り) ‥‥‥‥‥2枚

作り方

❶ 魚にⒶをふりかけてしばらくおく。

❷ アルミホイルにサラダ油を薄くぬり、中央に❶を置き、えび、しいたけ、みつ葉、バターの順にのせてぴっちり包む。

❸ ターンテーブルに❷をのせ、**【オーブン/グリル】**を1度押し(予熱なし)で**220℃・約18〜20分**に合わせて焼く。

❹ 焼き上がれば、レモンを添える。



ぶりの照り焼き

使用キー	付属品	加熱時間
グリル	ターンテーブル	約17分

材料(2切れ分)

- ぶり ‥‥2切れ(1切れ 約80g)
- たれ
  {しょうゆ ‥‥‥‥‥大さじ2 / みりん ‥‥‥‥‥‥大さじ2 / 砂糖 ‥‥‥‥‥‥‥大さじ2}

作り方

❶ ぶりはたれに30分ほどつけておく。途中ときどき上下を返す。

❷ ターンテーブルにアルミホイルを敷き、サラダ油を薄くぬって❶の表側を上にして並べる。**【オーブン/グリル】**を3度押し(グリル)で**約17〜19分**に合わせて焼く。

メモ　残りのたれを煮つめ、焼き上がった魚にぬってもよいでしょう。



焼きとり

使用キー	付属品	加熱時間
グリル	ターンテーブル	約17分

材料(6本分)

- 鶏もも肉(ひと口大に切る)
  ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥250g
- 白ねぎ(4cm長さに切る)
  ‥‥‥‥‥‥‥‥‥1〜2本分
- たれ
  {しょうゆ ‥‥‥‥1/4カップ(50mL) / みりん ‥‥1/4カップ(50mL) / サラダ油 ‥‥‥‥‥大さじ1 / しょうが汁 ‥‥‥‥‥少々}

作り方

❶ 鶏肉とねぎを交互に竹串に刺し、たれに30分ほどつけておく。途中ときどき上下を返す。

❷ ターンテーブルにアルミホイルを敷き、サラダ油を薄くぬって❶を並べる。**【オーブン/グリル】**を3度押し(グリル)で**約17〜20分**に合わせて焼く。

メモ　鶏もも肉のかわりにレバーを使ってもよいでしょう。

マカロニグラタン

使用キー	付属品	加熱時間
〈下ごしらえ〉レンジ	ターンテーブル	焼き上げ 約18分
〈焼き上げ〉⑧グラタン		



材料(2人分)
- マカロニ ……………50g
- サラダ油 ……………少々
- Ⓐ
  - 鶏もも肉(1cm角切り)……50g
  - えび ………3尾(約50g)（尾・背わた・殻を取り半分に切る）
  - 玉ねぎ(薄切り)……1/4個(約50g)
  - マッシュルームの缶詰(スライス)…………1/2缶(約25g)
  - 白ワイン ………大さじ1
  - バター ………大さじ1/2
  - 塩・こしょう ……各少々
- ホワイトソース
  - バター……………20g
  - 薄力粉……………20g
  - 牛乳 …1 1/2カップ(300mL)
  - 塩・こしょう ……各少々
- ナチュラルチーズ(短冊切り)‥40g

作り方

❶ マカロニはゆでてザルにあげ、水気を切り、サラダ油をまぶしておく。

❷ 耐熱容器にⒶを入れてラップをし、**【レンジ出力600W】**で**約2〜3分**、途中混ぜながら加熱する。

❸ ホワイトソースを作る。
① 耐熱容器にバターと薄力粉を入れ、**【レンジ出力600W】**で**約1分〜1分30秒**加熱し、泡立器で混ぜる。
② ①に牛乳を少しずつ加えながらよく混ぜ合わせ、**【レンジ出力600W】**で**約6〜8分**、途中2〜3回かき混ぜながら加熱する。塩・こしょうで味をととのえ、❷から出るスープを大さじ1加えて混ぜる。

❹ ❶と❷を、❸のホワイトソースの半量であえる。

❺ 薄くバター（分量外）をぬったグラタン皿に❹を分け入れ、残りのソースをかけてチーズをのせる。

❻ ターンテーブルに❺をのせ、**【8 グラタン】**で焼く。

- 手動で焼くとき
  オーブン(予熱なし)220℃
  約18〜20分

メモ
具の熱いうちに焼きます。
さめてしまった場合は、**【レンジ出力600W】**であたためてから焼いてください。

〈市販の冷凍グラタン〉

冷凍グラタン（2皿）を焼くときは、**【オーブン/グリル】**を１度押し（予熱なし）**220℃・約20〜25分**焼く。

㊟ プラスチック容器のものは焼くことができません。

ヘルシーフライ

フライ用パン粉などを使い、余分な油分をカットして油で揚げるより低カロリー！

フライ用パン粉の作り方



材料(1回分)
- パン粉 ………………50g
- サラダ油 …………大さじ1

※粉チーズ、パセリのみじん切りを入れると、一味違ったパン粉になります。

作り方

❶ 耐熱容器にパン粉を広げ、サラダ油をふりかけて混ぜる。

❷ **【レンジ出力600W】**で**約4〜5分**きつね色になるまで加熱する。途中2〜3回かき混ぜる。

⚠ 注意
時間をかけすぎると焦げて煙が出たり、発火することがありますので、ときどきドアを開けてよく混ぜてください。
また、色がつき始めると急に焦げ出しますので、様子を見ながら仕上げてください。

豚肉のポテトフライ



使用キー	付属品	加熱時間
〈下ごしらえ〉レンジ / 〈焼き上げ〉オーブン	ターンテーブル	焼き上げ 約16分

材料(6個分)

- 豚ロース薄切り肉……150g
- 塩・こしょう………各少々
- じゃがいも(拍子木切り)……小1個(約100g)
- 衣
  - 小麦粉…………大さじ2
  - 卵(溶きほぐす)……1個
  - フライ用パン粉……1回分

パリエーション………

野菜はゆでたにんじん、さやいんげん、アスパラガスなどに代えてもよいでしょう。

作り方

❶ 37ページのフライ用パン粉の作り方を参照してパン粉を作る。

❷ じゃがいもはラップに包んで平皿にのせ、**【レンジ出力600W】**で**約2分〜2分30秒**加熱する。

❸ 豚肉は広げて塩・こしょうをし、❷を2〜3本芯にして巻く。小麦粉、卵、パン粉の順に衣をつける。

❹ ターンテーブルにアルミホイルを敷いて❸を並べ、**【オーブン／グリル】**を1度押し(予熱なし)で**220℃・約16〜18分**に合わせて焼く。

えびのヘルシーフライ



使用キー	付属品	加熱時間
オーブン	ターンテーブル	約14分

材料(8尾分)

- えび……………8尾
- 塩・こしょう………各少々
- 衣
  - 小麦粉…………大さじ2
  - 卵(溶きほぐす)……1個
  - フライ用パン粉……1回分

作り方

❶ 37ページのフライ用パン粉の作り方を参照してパン粉を作る。

❷ えびは尾を残して殻をむき、背わたを取り、腹側に切れ目を入れて軽く塩・こしょうをする。

❸ ❷の水気をふき取り、小麦粉、卵、パン粉の順に衣をつける。

❹ ターンテーブルにアルミホイルを敷いて❸を並べ、**【オーブン／グリル】**を1度押し(予熱なし)で**220℃・約14〜16分**に合わせて焼く。

鶏のから揚げ



使用キー	付属品	加熱時間
オーブン	ターンテーブル	約16分

材料(9個分)

- 鶏もも肉…………300g
- 市販のから揚げ粉……30g
- サラダ油…………小さじ2

メモ

から揚げ粉をまぶすときは、ビニール袋を利用し、手でもみ込むようにするとよいでしょう。

作り方

❶ 鶏肉は余分な脂肪を取り除いて9等分に切り、から揚げ粉をまぶしてしばらくおく。

❷ ターンテーブルにアルミホイルを敷いて❶を並べ、サラダ油をまんべんなく表面にふりかける。**【オーブン／グリル】**を1度押し(予熱なし)で**220℃・約16〜18分**に合わせて焼く。

ショートケーキ

使用キー	付属品	加熱時間
〈下ごしらえ〉レンジ	ターンテーブル	焼き上げ約44分
〈焼き上げ〉⑨ケーキ		

材料
(直径21cmの金属製ケーキ型1個分)

スポンジケーキ
- 卵 ………………M寸4個
- 砂糖(ふるう) ……….120g
- 薄力粉(ふるう) ……..120g
- Ⓐ { バター(小さくきざむ) …20g / 牛乳…………大さじ1 }
- バニラエッセンス ……少々
- 硫酸紙(型に敷く)

ホイップクリーム
- 生クリーム ………300mL
- Ⓑ { 粉砂糖……….大さじ5 / ブランデー ……..少々 }

シロップ
- Ⓒ { 砂糖…………大さじ5 / 水…………..大さじ5 }
  (合わせてレンジ出力600Wで約2分加熱)
- リキュール……….大さじ1
  (Ⓒと合わせる)
- いちご …………25～30個



作り方

● スポンジケーキ

❶ ケーキ型の内側にサラダ油を薄くぬり、硫酸紙を敷く。

❷ 耐熱容器にⒶを入れてラップをし、**【レンジ出力600W】**で**約30秒**加熱してバターを溶かす。

❸ 卵は卵白と卵黄に分け、別々のボールに入れる。卵白は泡立器でツノが立つまで泡立て、半量の砂糖を2～3回に分け入れてつやが出るまでさらに泡立てる。

❹ 卵黄に残りの砂糖を入れ、白くもったりするまで泡立てる。

❺ ❸に❹とバニラエッセンスを加えて混ぜ合わせる。

❻ ❺に薄力粉をふるいながら加え、泡をこわさないように、さっくりと粉が消えるまで混ぜ合わせ、❷をふりまくように加えて混ぜる。

※バターは底に沈みやすいので、底からすくいあげるように手早く混ぜ込む。

❼ ❶に❻を流し入れ、トントンと軽くたたいて空気抜きをする。



❽ ターンテーブルに❼をのせ、**【9 ケーキ】**で焼く。

- 手動で焼くとき
  オーブン（予熱なし）150℃
  約43～48分

※竹串をさして、何もついてこなければでき上がり。

❾ 焼き上がれば、すぐに型ごと20cm位の高さから1回落として焼き縮みを防ぐ。型から出し、硫酸紙をはずしてネットにのせてさます。

● デコレーション

❶ よく冷やした生クリームにⒷを加え、ツノが立つまで泡立てる。

❷ スポンジケーキは横半分に切り、切り口と表面にシロップをぬる。

❸ いちごは飾り用のものを残して薄切りにし、ホイップクリームと共に挟み込む。残りのクリームといちごで好みのデコレーションに仕上げる。

【仕上り調節】キーを使うと、直径18cm、24cmのケーキも焼くことができます。
作り方は21cmの型と同じ要領です。

容器＼材料	卵	砂糖	薄力粉	バター	牛乳	仕上り調節	加熱時間の目安 自動	加熱時間の目安 手動
直径18cm	M寸3個	90g	90g	20g	小さじ2	弱	約40分	約40～45分
直径21cm	M寸4個	120g	120g	20g	大さじ1	標準	約44分	約43～48分
直径24cm	M寸5個	170g	170g	25g	大さじ1½	強	約48分	約48～53分

チーズケーキ

使用キー	付属品	加熱時間
〈下ごしらえ〉レンジ 〈焼き上げ〉オーブン	ターンテーブル	焼き上げ 約35分



材料

(直径18cmの金属製ケーキ型1個分)

- バター(小さくきざむ) ･････40g
- ビスケット(甘味の少ないもの) ･････････････････････50g
- クリームチーズ･･･････200g
- Ⓐ
  - 砂糖(ふるう)････････60g
  - コーンスターチ ････20g
  - レモン汁 ･･･････大さじ2
  - 生クリーム ･････100mL
  - 卵 ･････････････M寸2個
- 硫酸紙(型に敷く)

作り方

❶ 耐熱容器にバターを入れてラップをし、**【レンジ出力600W】**で**約30秒～1分**加熱して溶かす。ビスケットはビニール袋に入れ、めん棒でたたいて細かくくだく。
ビスケットと溶かしたバターを混ぜる。

❷ ケーキ型の内側にサラダ油を薄くぬり、硫酸紙を敷いて底に❶をきっちり敷きつめ、冷蔵庫で冷やし固める。

❸ 耐熱性のボールにクリームチーズを入れ、**【レンジ出力200W】**で**約1～2分**加熱してやわらかくする。なめらかになるまでよく練り、Ⓐを順に加えてそのつどよく混ぜる。

❹ ❷に❸を流し入れて表面を平らにならす。

❺ ターンテーブルに❹をのせ、**【オーブン/グリル】**を１度押し(予熱なし)で**160℃・約35～45分**に合わせて焼く。

❻ 型から出して硫酸紙をはずす。



マドレーヌ

使用キー	付属品	加熱時間
〈下ごしらえ〉レンジ 〈焼き上げ〉オーブン	ターンテーブル	焼き上げ 約20分

材料

(直径8cmのマドレーヌ型6個分)

- バター(小さくきざむ) ･･･60g
- 砂糖 ･･･････････････････60g
- 卵(溶きほぐす) ･･････M寸1個
- レモンの皮(すりおろす) ･･･1/2個分
- Ⓐ
  - 薄力粉 ････････････60g
  - ベーキングパウダー ････････････小さじ1/3
  - (合わせてふるう)
- マドレーヌ型硫酸紙(型に敷く)

作り方

❶ 耐熱性のボールにバターを入れ、**【レンジ出力200W】**で**約30秒～1分**加熱してやわらかくする。泡立器でよく混ぜ、砂糖を加えて白っぽくなるまで混ぜる。

❷ ❶に卵を少しずつ加えて混ぜ、レモンの皮を入れる。Ⓐを加えてさらに混ぜ合わせる。

❸ マドレーヌ型に硫酸紙を敷いて❷を分け入れ、ターンテーブルにのせる。**【オーブン/グリル】**を１度押し(予熱なし)で**170℃・約20～25分**に合わせて焼く。

クッキー

使用キー	付属品	加熱時間
〈下ごしらえ〉レンジ	ターンテーブル	焼き上げ 約20分
〈焼き上げ〉オーブン		



●型抜きクッキー

材料(約40個、2回分)
- バター(小さくきざむ)・・・・・80g
- 砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・・60g
- 卵(溶きほぐす)・・・・・・・・・・・1/2個
- バニラエッセンス・・・・・・・少々
- 薄力粉(ふるう)・・・・・・・・・160g

作り方

❶ 耐熱性のボールにバターを入れ、**【レンジ出力200W】**で**約30秒～1分**加熱してやわらかくする。白っぽくなるまで練り混ぜ、砂糖を加えてさらによく混ぜる。

❷ ❶に卵とバニラエッセンスを加えて混ぜ、薄力粉を加えてさっくりと混ぜる。

❸ 生地をまとめてラップに包み、冷蔵庫で30分ほどねかせる。

❹ ❸をラップとラップの間にはさみ、めん棒で約5mmの厚さにのばして好みの型で抜く。ターンテーブルにサラダ油を薄くぬり、間隔を開けて並べる。

❺ **【オーブン/グリル】**を1度押し(予熱なし)で**170℃・約20～24分**に合わせて焼く。
残りの生地も❹、❺と同様に焼く。

●しぼりだしクッキー

材料(約32個、2回分)
- バター(小さくきざむ)・・・100g
- 砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・・60g
- 卵(溶きほぐす)・・・・・・・・・・・・1個
- バニラエッセンス・・・・・・・少々
- 薄力粉(ふるう)・・・・・・・・・160g
- Ⓐ { ドレンチェリー(みじん切り)・・・・・・・・・・・・・・・・・・適量 / レーズン(みじん切り)・・・適量 }

作り方

❶ 生地は型抜きクッキーの❶、❷と同じ要領で作り、絞り出し袋に入れる。

❷ ターンテーブルにサラダ油を薄くぬり、間隔を開けて❶を絞り出し、Ⓐを飾る。

❸ **【オーブン/グリル】**を1度押し(予熱なし)で**170℃・約20～24分**に合わせて焼く。
残りの生地も❷、❸と同様に焼く。



チョコチップクッキー

使用キー	付属品	加熱時間
〈下ごしらえ〉レンジ	ターンテーブル	焼き上げ 約18分
〈焼き上げ〉オーブン		

材料(約12個分)
- バター(小さくきざむ)・・・40g
- 砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・・40g
- 卵(溶きほぐす)・・・・・・・・・1/2個
- バニラエッセンス・・・・・・・少々
- チョコレート(粗くきざむ)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・50g
- くるみ(粗くきざむ)・・・・・・20g
- Ⓐ { 薄力粉・・・・・・・・・・・・・70g / ベーキングパウダー・・小さじ1/3 (合わせてふるう) }

作り方

❶ 型抜きクッキーの❶と同じ要領でバターと砂糖を混ぜる。卵とバニラエッセンスを加えて混ぜ、チョコレートとくるみを加えて混ぜる。

❷ ❶にⒶを加えてさっくりと混ぜる。

❸ ターンテーブルにサラダ油を薄くぬり、❷を大さじ1ずつ並べ、**【オーブン/グリル】**を1度押し(予熱なし)で**170℃・約18～22分**に合わせて焼く。

シュークリーム

使用キー	付属品	加熱時間
〈下ごしらえ〉レンジ	ターンテーブル	焼き上げ 約30分
〈焼き上げ〉オーブン		



材料(約6個分)
- バター(小さくきざむ) ･･･30g
- 水･･･････$1/4$カップ(50mL)
- 薄力粉(ふるう)･････････30g
- 卵(溶きほぐす)･････約1～2個
- カスタードクリーム ････････････････右記参照

作り方

❶ 深めの耐熱性ボールにバターと水を入れ、**【レンジ出力600W】**で**約2～3分**、沸とうするまで加熱する。

※十分に沸とうしないと、生地がうまくふくらみません。



❷ ❶に薄力粉を1度に入れて手早く混ぜ、さらに**【レンジ出力600W】**で**約30～40秒**加熱する。

❸ ❷に卵を少しずつ加えながらよく混ぜ合わせる。木べらですくってゆっくり落ちるくらいの固さにする。



❹ ターンテーブルにアルミホイルを敷き、サラダ油を薄くぬる。絞り出し袋に❸を入れ、直径約4cmに絞り出す。



❺ ❹に霧を吹き、**【オーブン/グリル】**を1度押し(予熱なし)で**180℃・約30～35分**に合わせて焼く。

※生地を庫内に入れたら、焼き上がるまで絶対にドアを開けないでください。

❻ 焼き上がれば、すぐアルミホイルからはずしてネットの上でよくさまし、切り込みを入れてカスタードクリームをつめる。

⚠ 注意

バターと水を加熱するとき、バターを大きなかたまりのまま加熱すると飛び散ることがあります。
深めの耐熱容器を使い、バターは小さくきざんで水と一緒に入れて加熱してください。

●カスタードクリーム

使用キー	付属品	加熱時間
レンジ	ターンテーブル	約3分

材料(シュークリーム6個分)
- 牛乳･･････1カップ(200mL)
- Ⓐ
  - 薄力粉･････････大さじ1
  - コーンスターチ･･･大さじ1
  - 砂糖･･････････････40g
  - (合わせてふるう)
- 卵黄･････････････････1個分
- Ⓑ
  - バター････････大さじ$1/2$
  - バニラエッセンス･･･少々

❶ 耐熱容器に牛乳を入れ、**【レンジ出力600W】**で**約1分～1分30秒**加熱する。

❷ 別の耐熱容器にⒶを入れ、❶を少しずつ加えながら、泡立器でよく混ぜる。

❸ ❷に卵黄を少しずつ加えて混ぜ、**【レンジ出力600W】**で**約2～3分**、途中2～3回混ぜながら加熱する。

❹ ❸にⒷを加え、手早く混ぜてさます。

バリエーション………

エクレア

シュー生地を棒状に絞り出し、同じ要領で焼きます。焼き上がればよくさまし、横から切り込みを入れてカスタードクリームをつめます。上に溶かしたチョコレートをぬります。

アップルパイ

使用キー	付属品	加熱時間
オーブン	ターンテーブル	約30分



材料
(直径21cmの金属製パイ皿1枚分)

パイ生地

- Ⓐ { 強力粉 ・・・・・・・・・・・・80g
　　{ 薄力粉 ・・・・・・・・・・・120g
- バター ・・・・・・・・・・・・・・・・160g
  (冷やしたバターを7mm角に切る)
- 冷水 ・・・・・・・・・・1/4〜1/2カップ
  (50〜100mL)
- りんごの甘煮 ・・・・・・・右記参照
- 溶き卵 ・・・・・・・・・・・・・・・1個分

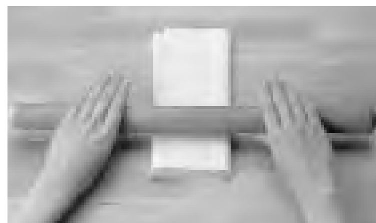
作り方

❶ Ⓐを合わせてふるい、バターを加えて指先で混ぜ込み、分量の冷水を少しずつ加えながら混ぜる。

❷ バターの形がまだ残っている状態で、ひとまとめにしてラップに包み、冷蔵庫で約1時間ねかせる。

❸ 台に薄く打ち粉をし、❷をめん棒で約1cm厚さの長方形にのばす。

❹ ❸の生地を三つ折にし、再び長方形にする。❸と❹を4〜5回くり返し、半分に分ける。



❺ ❹の半量を25×25cm位にのばし、この上にパイ皿をふせて型よりひとまわり大きく切る。

❻ パイ皿にサラダ油を薄くぬって生地をのせ、ピッタリと敷いてまわりの生地を切り落とす。

❼ ❻の底全体にフォークで穴をあけ、りんごの甘煮をつめる。

❽ ❹の残りの生地を25×31cm位の長方形にのばし、25cm角の正方形を1枚と幅2cmのリボンを3本取る。

❾ ❼のふちに溶き卵をぬり、❽の生地をかぶせて余分な生地を切り落とす。



❿ ふちに溶き卵をぬり、❽で取ったリボンを押さえながら重ねる。表面に包丁で切り込みを入れ、あまった生地を飾りつけて表面全体に溶き卵をぬる。

⓫ ターンテーブルに❿をのせ、**【オーブン／グリル】**を1度押し（予熱なし）で**200℃・約30〜40分**に合わせて焼く。

※加熱途中に表面のこげが気になるときは、アルミホイルをかぶせてください。

●りんごの甘煮

使用キー	付属品	加熱時間
レンジ	ターンテーブル	約16分

材料(アップルパイ1個分)

- りんご ・・・・・・・3個(正味600g)
- 砂糖 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・50g
- レモン汁 ・・・・・・・・・・・大さじ1
- シナモン・・・・・・・・・・・・・・・少々
- コーンスターチ ・・・・大さじ1/2
  (同量の水で溶く)

❶ りんごは8等分し、皮と芯を取って厚めのいちょう切りにする。

❷ 耐熱容器に❶とレモン汁、砂糖を入れてラップをし、**【レンジ出力500W】**で**約14〜16分**加熱する。

❸ ❷の汁気を切り、シナモンをふり入れ、コーンスターチを加えて混ぜ、**【レンジ出力600W】**で**約2分〜2分30秒**加熱する。



ロールパン

使用キー	付属品	加熱時間
オーブン	ターンテーブル	焼き上げ 約20分

材料(6個分)

- 強力粉 ················150g
- ドライイースト ·······小さじ2/3
  (予備発酵のいらないもの)
- Ⓐ
  - 砂糖 ·········大さじ1 1/2
  - 卵 ············M寸1/3個
  - 塩 ············小さじ1/3
  - 牛乳(室温のもの) ······80mL
- バター(室温にもどしておく)····20g
- 溶き卵 ···············1個分

作り方

❶ 材料の混合
ボールに強力粉を入れ、中心をくぼませてドライイーストとⒶを入れ、木じゃくしでまわりの粉を少しずつ取りこみながら混ぜ合わせ、ひとまとめにする。

❷ 材料をこねる
❶にバターを少しずつ加え、手にべとつかなくなるまでよくこねる。

❸ 生地のたたきつけ
薄く打ち粉をした台に❷を取り出し、たたきつける生地の面をそのつど変えながら、平均して約100～150回たたいてなめらかで弾力のある生地を作る。



❹ 生地を丸める
生地のなめらかな面を出すようにして丸くまとめ、薄く粉をふった耐熱性のボールに入れる。

❺ 1次発酵
❹にラップをしてターンテーブルにのせ、**【オーブン／グリル】**を1度押し(予熱なし)で**40℃・約30～50分**発酵させる。

❻ フィンガーテスト
生地が2～2.5倍の大きさに発酵したら指に粉をつけ、中央を押してみる。指穴がそのまま残っているようなら、十分発酵している。すぐに戻るようなら発酵不足なので、時間を追加する。
※穴の周囲にしわができ、生地がへこむのは発酵のしすぎです。
※季節や環境により、発酵時間が異なります。様子を見ながら調整してください。



❼ ガス抜き
発酵が十分であれば、生地を手で軽くおさえ、ガス抜きをする。



❽ 分割
生地を包丁かスケッパーで6等分にする。



❾ ベンチタイム
❽の生地を丸くまとめ、表面が乾燥しないようにぬれぶきん、またはラップをかぶせて約20分休ませる。

❿ 成形
生地をにんじん形にし、めん棒で細長い三角形にのばして幅の広い方からくるくる巻く。





※生地を傷めないように、やさしく扱ってください。

⓫ 成形発酵(2次発酵)
ターンテーブルにサラダ油を薄くぬり、成形した生地の巻き終わりを下にして並べ、表面に霧を吹く。**【オーブン/グリル】**を1度押し(予熱なし)で**40℃・約20～30分**加熱し、2～2.5倍の大きさになるまで発酵させる。

※発酵不足の場合は、様子を見ながら時間を追加してください。

⓬ 焼き上げ
成形発酵が終われば、生地の表面に溶き卵を薄くぬり、**【オーブン/グリル】**を1度押し(予熱なし)で**160℃・約20～25分**に合わせて焼く。



こね方のコツ

- たたいている間、手は生地からはなさないような感じで、必ずたたきつけられた面で他の面を包みこむようにして、毎回違った面がたたけるようにします。
- こね方が足りないと小さめのかたいパンになってしまいます。



オープンサンド

使用キー	付属品	加熱時間
グリル	回転受台	約6分

材料(2枚分)

- フランスパン
  (2cm厚さに切ったもの)‥‥2枚
- ハム‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥1枚
- トマト(薄切り)‥‥‥‥‥1枚
- スライスチーズ‥‥‥‥‥1枚
- ピーマン(輪切り)‥‥‥‥4枚
- バター‥‥‥‥‥‥‥大さじ1/2
- 練りからし‥‥‥‥‥‥‥少々

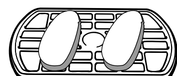
作り方

❶ 柔らかくしたバターと練りからしをよく混ぜ合わせてからしバターを作り、フランスパンの片面にぬっておく。

❷ チーズとハム、トマトを半分に切り、❶の上にハム、トマト、チーズ、ピーマンの順にのせる。

❸ ❷を回転受台に直接のせ、**【オーブン／グリル】**を3度押し(グリル)で**約6〜8分**に合わせて焼く。

オープンサンドの置き方





焼きいも

使用キー	付属品	加熱時間
レンジ・オーブン	ターンテーブル	約17分

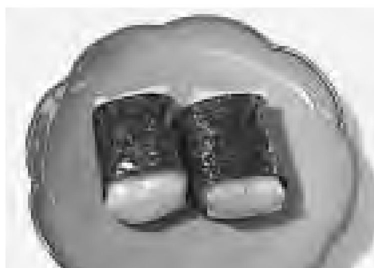
材料

- さつまいも
  ‥‥‥‥‥2本(1本 約200g)

作り方

❶ さつまいもは洗って水気をふき取る。

❷ ターンテーブルに❶をのせ、**【レンジ出力600W】**で**約4分〜4分30秒**加熱する。
さらに**【オーブン/グリル】**を1度押し(予熱なし)で**220℃・約13〜17分**に合わせて加熱する。



おもち

使用キー	付属品	加熱時間
グリル	回転受台	約8分

材料

- 切りもち(約4×6×1.5cm)
  ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥2個
- しょうゆ・焼のり‥‥‥‥適宜

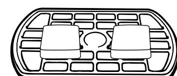
コツ

もちは、厚みや大きさ、保存状態により仕上りが異なりますので、やわらかくなるまで様子を見ながら焼いてください。

作り方

❶ もちを回転受台に直接のせ、**【オーブン/グリル】**を3度押し(グリル)で**約8〜10分**に合わせて焼く。

もちの置き方



※焼き色はつきにくいですが、ふくれてきたらできあがりです。

アフターサービスについて

保証書は外装箱に添付しております。

- 保証書は販売店から受け取っていただき、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、所定事項を記入し、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。

保証期間はお買い上げ日から1年間です。

- ただし、マグネトロンのみ2年間です。
- 一般家庭用以外に使用される場合は除きます。

修理を依頼されるとき

- 27～30ページの項目を調べていただき、なお異常があるときは、さし込みプラグをコンセントから抜いて、お買い上げ販売店にご連絡ください。

保証期間中は

- 保証書の記載内容により、お買い上げ販売店が修理いたします。その他詳細は保証書をごらんください。

保証期間がすぎているときは

- お買い上げ販売店にご相談ください。

補修用性能部品の保有期間について

- センサーオーブンレンジ補修用性能部品の保有期間は製造打切後8年です。

  補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

お引越しのとき

- この製品は50Hz－60Hz共用ですので、電源周波数の異なる地域へお引越しされても、そのままお使いいただけます。
- 販売店にご相談のうえ、必ずアースを取り付けてください。

アフターサービスなどについておわかりにならないときは

- お買い上げ販売店か、もよりの「お客さまご相談窓口」（添付の一覧表、または裏表紙参照）にお問い合わせください。

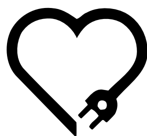
- この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。

  This appliance is designed for domestic use in Japan only. Do not use this appliance in foreign countries where the voltage and frequency are different from that of Japan.

  No servicing is available outside of Japan.

仕様

電子レンジ加熱	高周波出力	600W・500W相当・200W相当
	周波数	2,450MHz
	消費電力	1,050W／1,370W（50／60Hz）
グリル加熱	消費電力	1,390W
オーブン加熱	消費電力	1,390W
	温度調節範囲	40℃、100～220℃ ※このオーブンレンジの210～220℃の温度での運転時間は約15分間です。その後は自動的に200℃に変わります。
共通仕様	入力電源	単相100V　50-60Hz共用
	外形寸法	（幅）470×（奥行）362×（高さ）285mm
	庫内寸法（有効）	（幅）287×（奥行）300×（高さ）158mm
	ターンテーブル寸法	直径275mm
	質量（重さ）	13.0kg

愛情点検	★長年ご使用の電子レンジの点検を！★
	こんな症状はありませんか： ・電源コードやプラグが異常に熱くなる。 ・スタートしても食品が加熱されない。 ・自動的に切れないときがある。 ・運転中に異常な音がする。 ・異常な臭いがしたり煙が出る。 ・電子レンジにさわるとビリビリと電気を感じることがある。 ・その他の異常や故障がある。  使用中止：故障や事故の防止のため必ず販売店にご連絡を…。点検・修理についての費用など詳しいことは販売店にご相談ください。

お客さまご相談窓口

総合相談窓口 三洋電機（株）お客さまセンター

受付時間：9:00～18:30

家電製品についての全般的なご相談は、もよりの下記電話番号にお問い合わせください。

- ◆北海道地区 札幌 ☎（011）290-1522
- ◆東北地区 仙台 ☎（022）714-6137
- ◆関東地区 東京 ☎（03）3815-1111
- ◆中部・北陸地区 名古屋 ☎（052）533-5245
- ◆近畿・四国地区 大阪 ☎（06）6994-9570
- ◆中国地区 広島 ☎（082）297-6067
- ◆九州・沖縄地区 福岡 ☎（092）263-7629

郵便・FAXでご相談される場合は

◆三洋電機（株）お客さまセンター
〒570-8677 大阪府守口市京阪本通2-5-5
FAX（06）6994-9510

修理相談窓口

受付時間：月曜日～金曜日 9:00～18:30
土曜･日曜･祝日 9:00～17:30

修理や部品に関するご相談は、お買い上げ販売店、または下記電話番号にお問い合わせください。

三洋コンシューママーケティング株式会社

東コールセンター 東京 ☎（03）5302-3401
西コールセンター 大阪 ☎（06）4250-8400

関東･首都圏及び近畿地区以外にお住まいのお客さまは下記の電話をご利用いただけます。

東コールセンターへの転送電話番号

- ◆北海道地区 札幌 ☎（011）833-7888
- ◆東北地区 仙台 ☎（022）382-2213
- ◆長野地区 長野 ☎（0263）26-1772
- ◆新潟地区 新潟 ☎（025）285-2451
- ◆福島地区 福島 ☎（024）945-6811

西コールセンターへの転送電話番号

- ◆北陸地区 金沢 ☎（076）237-6650
- ◆東海地区 名古屋 ☎（052）979-3456
- ◆中国地区 広島 ☎（082）293-9333
- ◆四国地区 高松 ☎（087）844-8321
- ◆九州地区 福岡 ☎（092）922-9311

◆沖縄地区 沖縄 ☎（098）944-5018
受付時間：月曜日～土曜日
（日曜､祝日および当社休日を除く）
9:00～12:00、13:00～17:30

お客さまご相談窓口におけるお客さまの個人情報のお取り扱いについて

お客さまご相談窓口でお受けした、お客さまのお名前、ご住所、お電話番号などの個人情報は適切に管理いたします。また、お客さまの同意がない限り、業務委託の場合および法令に基づき必要と判断される場合を除き、第三者への開示は行いません。

<利用目的>
- お客さまご相談窓口でお受けした個人情報は、商品・サービスに関わるご相談・お問合せおよび修理の対応のみを目的として用います。なお、この目的のために三洋電機（株）および関係会社で上記個人情報を利用することがあります。

<業務委託の場合>
- 上記目的の範囲内で対応業務を委託する場合、委託先に対しては当社と同等の個人情報保護を行わせるとともに、適切な管理・監督をいたします。

個人情報のお取り扱いについての詳細は、ホームページ http://www.sanyo.co.jpをご覧ください。

お客さまメモ

お買い上げの際に記入しておいてください。
修理など依頼されるとき便利です。

品番	EMO-S9
お買い上げ年月日	
お買い上げ販売店名	電話（　　）　-

三洋電機株式会社
ホームエレクトロニクスグループ
HAカンパニー
生活家電ビジネスユニット
〒520-2198 滋賀県大津市瀬田1-1-1

65100